

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0

Tel.: 1 (418) 685-3431

Canada: 1 (800) 463-1636

US: 1 (800) 463-4273

FAX: 1 (418) 685-3948

Internet: <http://www.doyon.qc.ca>

e-mail: doyon@doyon.qc.ca



FC18G - FC2G

Product / Produit: _____

Serial number / Numéro de série: _____



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

DANGER

TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
CAREFULLY FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

(table des matières :page suivante)

DESCRIPTION	A-1
Introduction	A-1
Construction	A-1
Shipping	A-1
Installation warnings	A-3
Distances to respect	A-4
Installation	A-6
Operation of the oven	A-10
Instructions to remove the conveyor and clean the oven FC18G	A-12
Instructions to remove the conveyor and clean the oven FC2G	A-20
Instruction to reverse direction of the conveyor	A-24
Maintenance of the burner	A-26
Instruction to remove the belt on the conveyor	A-28
Troubleshooting	A-34
Cooking time and temperature recommendation	A-36
HEAT DIFFUSER ADJUSTMENT	B-1
Top diffuser FC18G	B-1
Bottom diffuser FC18G	B-2
Bottom diffuser FC2G	B-3
Top diffuser FC2G	B-4
COMPONENT PARTS	C-1
FC18G – Front view	C-1
FC18G – Side view	C-3
FC2G – Front view	C-5
FC2G – Top view	C-7
CONTROL PANELS	D-1
FC2G 1PH 120V 60HZ	D-1
FC2G 1PH 220V 60HZ	D-2
BURNER ADJUSTEMENTS	E-1
FC18 Natural gaz	E-1
FC18 Propane gaz	E-2
FC2 Natural gaz	E-3
FC2 Propane gaz	E-4

CAUTION

In case of strong gas odours, shut off the gas input valve and contact a specialised gas technician

**IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS**

DANGER

**AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION
SUIVRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN**

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION	A-2
Introduction	A-2
Construction	A-2
Expédition	A-2
Distances à respecter	A-4
Avertissement lors de l'installation	A-5
Installation	A-8
Opération du four	A-11
Instructions pour enlever le convoyeur et nettoyer le four FC18G	A-16
Instructions pour enlever le convoyeur et nettoyer le four FC2G	A-22
Instruction pour inverser le convoyeur	A-25
Entretien du brûleur	A-27
Instruction pour enlever la courroie du convoyeur	A-31
Dépannage	A-35
Température et temps de cuisson recommandé	A-36
AJUSTEMENT DES DIFFUSEURS D'AIR	B-1
Diffuseur du haut FC18G	B-1
Diffuseur du bas FC18G	B-2
Diffuseur du bas FC2G	B-3
Diffuseur du haut FC2G	B-4
PIÈCES COMPOSANTE	C-1
FC18G – Vue de face	C-1
FC18G – Vue de côté	C-3
FC2G – Vue de face	C-5
FC2G – Vue de dessus	C-7
PANNEAUX DE CONTRÔLE	D-1
FC2G 1PH 120V 60HZ	D-1
FC2G 1PH 220V 60HZ	D-2
AJUSTEMENT DU BRÛLEUR	E-1
FC18 Gaz naturel	E-1
FC18 Gaz propane	E-2
FC2 Gaz naturel	E-3
FC2 Gaz propane	E-4

AVERTISSEMENT

Dans le cas où une odeur de gaz serait détectée, fermer la valve d'admission de gaz principale du four et contacter la compagnie locale de gaz ou un technicien spécialisé.

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

This Jet Air oven is manufactured with first quality material by experienced technicians. Proper installation and maintenance will guarantee a reliable service for years to come.

A nameplate fixed to the front or right side of the oven specifies the model number, type of combustible, BTU rating, operating pressures, serial number, voltage and amperage.

Drawings and replacement parts numbers are included in this manual. The electrical diagram is affixed in the control panel at the back of the oven.

ATTENTION

DOYON is not responsible for damages to the property or the equipment caused by personnel who is not certified by known organisations. The customer is responsible for finding qualified technicians in gas, electricity and plumbing for the installation of the oven.

CONSTRUCTION

You just bought the most advanced gas fired oven in the world, "DOYON" technology at its best. This gas fired oven is manufactured using the highest quality components and material.

The oven gives a perfect uniform baking with its unique Jet Air convection system. The DOYON oven is designed with parts that are easy to find.

SHIPPING

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company assumes full responsibility concerning the delivery in good condition of the equipment in accepting to transport it.

IMPORTANT

RECEPTION OF THE MERCHANDISE

Take care to verify that the received equipment is not damaged before signing the delivery receipt. If a damage or a lost part is noticed, write it clearly on the receipt. If it is noticed after the carrier has left, contact immediately the freight company in order that they do their inspection.

We do not assume the responsibility for damages or losses that may occur during transportation.

INTRODUCTION

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre four à convection au gaz est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Une plaque signalétique, située sur le coin avant droit ou le côté droit du four, mentionne le numéro de modèle, le type de combustible, BTU, le numéro de série, la tension, l'ampérage et les pressions d'opérations.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé gaz ou en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four au gaz le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four au gaz est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection «Jet Air», ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Le four Doyon est fabriqué avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

EXPÉDITION

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

INSTALLATION WARNINGS

The DOYON gas fired ovens are designed to be used with the gas specified on the descriptive nameplate. Refer to National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1 and CAN/CGA.B149. Refer to last edition year for XX. Copies of these are available at:

American Gas Association, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.

Canadian Gas Association, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.

POWER FAILURE WARNING

WHEN YOU HAVE A POWER FAILURE, SHUT OFF THE OVEN POWER SWITCH TO PROTECT THE ELECTRONIC COMPONENTS WHEN THE POWER COMES BACK.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY APPLIANCE.

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified gas technician, electrician and plumber for set up.

The oven must be connected to the utility and electrically grounded in conformity to the effective local regulations. If these are not established, the oven must be connected according to the Canadian Electrical Code (CSA-C22.1-XX) or National Electrical Code (NFPA 70-XX). Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (24 inches each side and back).

The ovens must be installed with proper ventilation like:

- Under a vent hood
- Or an exhaust pipe connected directly to the oven chimney flue using the draft hood provided with the oven.

A type B gas vent approved for use with gas appliances must be utilised.

Make sure that provision for adequate air supply is provided for the operation of the oven.

CAUTION

Make sure that the adjustments mentioned in the "Installation" section are correctly done prior to firing the oven or converting to a new gas.

DISTANCES TO RESPECT

- A) Back and sides of the oven: 4 pouces.
- B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give proper access to a technician. The draft hood must have a clearance of 2 inches minimum all around.
- C) Floor: on it's legs 4 inches minimum.
- D) Sides of the oven: No clearance required from the end of the conveyor. Do not install other than easily removable equipment for service and maintenance.

DISTANCES À RESPECTER

- A) *Arrière et coté du four : 4 pouces.*
- B) *Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 12 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien.*
- C) *Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.*
- D) *Les côtés du four : Pas d'espacement requis aux deux extrémités du convoyeur. Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil..*

AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

Les unités au gaz "DOYON" sont fabriquées pour être utilisées uniquement avec le type de gaz spécifié sur la plaque d'identification. Se référer au Code National de Gaz, ANSI-Z223.1 et CAN/CGA.B149. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. Des copies de ces normes sont disponibles auprès de :

American Gas Association, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.

Association Canadienne du Gaz, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.

PANNE ÉLECTRIQUE

LORS D'UNE PANNE ÉLECTRIQUE, FERMER L'INTERRUPTEUR DU FOUR POUR PROTÉGER LES COMPOSANTES ÉLECTRONIQUES.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT.

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en gaz, en électricité et un plombier certifié pour l'installation.

Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. L'installation doit aussi permettre un accès suffisant pour effectuer le service sur l'équipement (24 pouces sur toutes les faces).

Le four doit être installé sous une ventilation adéquate :

- Soit sous une hotte de ventilation
- Ou un tuyau d'échappement d'échappement doit être branché au-dessus du coupe tirage fourni avec l'appareil

Le tuyau d'échappement de type B approuvé pour les appareils au gaz doit être utilisé.

Assurez-vous d'avoir un approvisionnement d'air suffisant afin d'assurer une ventilation adéquate pour le bon fonctionnement du four.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les ajustements mentionnés dans la section "Installation" ont été faits correctement avant d'allumer le four ou de le convertir à un autre type de gaz.

INSTALLATION

IN GENERAL

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories. Install the draft hood on the chimney of the oven.

Each unit is set up to be used with the type of gas and electrical supply specified on the nameplate fixed on the oven.

The installation must be conform with National fuel gas code ANSI Z223.1-XX and CAN/CGA-B149-XX, Gas installation Code and local Codes where applicable. Refer to last edition year for XX.

The oven's combustion system consists of a very safe gas burner certified in accordance to the American Gas Association Standard in USA and with the Canadian Gas Association in Canada.

To the certified gas technician

The burner installed on DOYON gas fired ovens is set up and adjusted at the plant for a first class operation. It is nevertheless necessary to verify on site the pressure at the burner input. The following table indicates the pressures that must be set up to remain conform to the AGA standards or CGA.

FC2G

GAS TYPE	ALTITUDE (FT)	INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION	REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER ORIFICE SIZE (DMS)
Propane	0-2000	115,000	11.0	7.5	30
Propane	2000-4500	115,000	11.0	7.5	30
Natural	0-2000	115,000	7.0	3.4	9
Natural	2000-4500	115,000	7.0	3.4	9

FC18G

GAS TYPE	ALTITUDE (FT)	INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION	REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER ORIFICE SIZE (DMS)
Propane	0-2000	52,000	11.0	7.5	44
Propane	2000-4500	52,000	11.0	7.5	44
Natural	0-2000	52,000	7.0	3.5	29
Natural	2000-4500	52,000	7.0	3.5	29

The burner used is adjusted for use with the gas indicated on the nameplate. It is nevertheless possible to convert the burner to another gas by doing the modifications indicated in the CONVERSION PROCEDURE provided with the oven. These modifications must be done carefully and completely under the company's instruction to remain conform to A.G.A. or C.G.A standards. Refer to Doyon Equipment to get the right CONVERSION KIT.

A-7

The installation must be made with a connector that meets with the standard for connectors movable gas appliances ANSI Z21.69-XX and a Quick-disconnect device that complies with the standard for Quick-disconnect devices for use with gas fuel ANSI Z21.41-XX and addenda Z21.41a-XX and Z21.41b-XX. Refer to last edition year for XX. It must also be installed with restraining device (chain comes with the oven) to guard against transmission of strain to the gas supply and connectors. The pipe fittings compound must be certified for gas.

The customer must install a manual shut off valve at the end of the gas supply pipe near the burner which is approved by the American Gas Association Standard in Canada with the Canadian Gas Association.

Clean the air contained in the gas supply pipe at the installation to insure a successful firing on the first try. The gas pipe sealing compound tightness must be verified using a solution of water and soap prior to firing the unit.

ATTENTION

Make sure not to obstruct the overpressure opening on the gas regulator.

NOTE: If there's any modification done to the system or change of the type of gas used, make sure that the regulator pressure of the burner is adjusted as recommended in this manual.

To the electrician.

Electrical supply installation must be in accordance with the electrical rating on the nameplate.

Check if the rotation of the motor is in accordance with the arrow on top of each unit.

If NOT

If the power supply is 3 phases and the unit is not connected in the right phase sequence, the fan motor will turn the wrong way. This will affect the baking quality. Turn the power "OFF" and change the phase sequence.

WARNING

The electrician must make sure that the supply cable does not come in contact with the oven top which becomes hot.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires. Installer le coupe tirage sur la cheminée du four.

Chaque unité est fabriquée pour être utilisée avec le type de gaz et la source électrique spécifiés sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation doit être conforme avec le Code National de Gaz, ANSI-Z223.1-XX et CAN/CGA-B149-XX, le code d'installation au gaz et les codes locaux si applicables. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX.

Le système de combustion du four est conçu à partir d'un brûleur certifié en conformité avec les normes de l'Association Américaine des Standards de Gaz et l'Association Canadienne de Gaz.

Au technicien spécialisé pour le gaz

Le brûleur installé sur les fours au gaz DOYON est monté et ajusté à l'usine par le fabricant pour un fonctionnement optimal. Il est néanmoins nécessaire de vérifier sur place la pression à l'entrée du brûleur. La table suivante indique la pression qui doit être ajustée pour se conformer aux standards de AGA ou de CGA.

FC2G

TYPE DE GAZ	ALTITUDE (PI)	ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR	PRESSION À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR (Colonne d'eau en pouces)	PRESSION À L'ENTRÉE DU BRÛLEUR (Colonne d'eau en pouces)	DIMENSIONS DE L'ORIFICE DU BRÛLEUR
Propane	0-2000	115,000	11.0	7.5	30
Propane	2000-4500	115,000	11.0	7.5	30
Naturel	0-2000	115,000	7.0	3.4	9
Naturel	2000-4500	115,000	7.0	3.4	9

FC18G

TYPE DE GAZ	ALTITUDE (PI)	ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR	PRESSION À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR (Colonne d'eau en pouces)	PRESSION À L'ENTRÉE DU BRÛLEUR (Colonne d'eau en pouces)	DIMENSIONS DE L'ORIFICE DU BRÛLEUR
Propane	0-2000	52,000	11.0	7.5	44
Propane	2000-4500	52,000	11.0	7.5	44
Naturel	0-2000	52,000	7.0	3.5	29
Naturel	2000-4500	52,000	7.0	3.5	29

Le brûleur utilisé est ajusté pour être installé seulement avec le type de gaz spécifié sur la plaque d'identification. Il est néanmoins possible de convertir le brûleur à un autre type de gaz en suivant les modifications mentionnées dans la PROCÉDURE DE CONVERSION fournis avec le four. Pour demeurer conforme aux standards de AGA et CGA, ces modifications doivent être faites au complet et avec précaution en suivant les instructions du manufacturier. Se référer à Équipement Doyon pour obtenir le nécessaire de conversion adéquat.

A-9

L'installation doit être faite avec un connecteur conforme aux standards des unités de gaz amovibles ANSI-Z21.69-XX et un appareil "Quick-Disconnect" conforme aux standards pour les appareils "Quick-Disconnect" pour utilisation avec du gaz ANSI Z1.41-XX et addenda Z21.41a-XX et Z21.41b-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. De plus, des équipements de retenues (chaîne comprise avec le four) doivent être installés pour empêcher le tuyau d'alimentation et les connecteurs de subir des tensions lorsque le four est déplacé. Le composé de joint à tuyau utilisé pour relier les appareils au gaz doit être certifié résistant à l'action du gaz.

Le client doit installer une valve manuelle à la sortie de l'alimentation au gaz près du brûleur, laquelle doit être approuvée par l'Association Américaine des Standards de Gaz aux États-Unis et par l'Association Canadienne de Gaz au Canada.

Pour vous assurer d'un allumage lors de votre premier essai, vider le tuyau d'alimentation au gaz de l'air qu'il contient lors de l'installation. Les joints des tuyaux devraient être vérifiés avec une solution d'eau et de savon pour détecter les fuites avant de faire fonctionner l'unité.

ATTENTION

Ne pas obstruer le limiteur de fuite du régulateur de pression.

NOTE : Dans le cas d'une modification du système ou d'un changement de type de gaz, s'assurer d'ajuster la pression du régulateur du brûleur telle que recommandée dans ce manuel.

À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.

Vérifier si le moteur tourne dans le sens indiqué par la flèche.

Si ce n'est pas le cas ;

Si c'est un moteur 3 phases et que l'ordre de phase n'est pas correct, le moteur tourne du mauvais sens. Ceci affectera la qualité de cuisson. Il faut couper l'alimentation et inverser deux phases pour rétablir la situation.

AVERTISSEMENT

L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagé par celui-ci.

OPERATION OF THE OVEN

1. Turn the switch to the " ON " position.
2. Adjust the thermostat at the desired setting (see **THERMOSTAT INSTRUCTIONS** below).
N.B. The thermostat display must be "ON" (If not, press the breaker on the front).
3. Adjust baking time according to your product. Use the up and down arrows on the speed control to set your baking time.
(see suggestions in the tables)
4. Heat the unit until you reach the baking temperature.
When the desired temperature is reached, the red light ON goes out on the thermostat.
5. Place your products on the conveyor.
We recommend to use perforated pan or pizza screen.
6. To stop the oven, just turn the selector switch to "OFF" position. If the control compartment is too hot, the cooling fan will run until the temperature drops.

THERMOSTAT INSTRUCTIONS

To obtain a very good thermal stability, we use a digital temperature controller with thermocouple. The Omron E5CS thermostat controls the heat of every element at the SP (set point).

The temperature of the oven is always shown on the display of the thermostat and an arrow indicates if the temperature is over or below the SP. When the green light is lit, it indicates that the temperature is at the $SP \pm 1 \%$.

To adjust the SP (set point) value, you just have to press the key on the left and use the up and down keys to set the temperature. Press the left key to return to run mode.

OPÉRATION DU FOUR

1. Démarrer le four (tourner le sélecteur à la position "MARCHE").
2. Ajuster le thermostat à la température désirée (voir **FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT**).
N.B. *L'affichage digital doit être allumé. Si ce n'est pas le cas, vérifier le disjoncteur situé sur le panneau avant.*
3. Ajuster le temps de cuisson selon le produit. Utiliser les flèches sur le contrôleur de vitesse du moteur. (voir les suggestions dans les tables)
4. Laisser chauffer jusqu'à ce que la température de cuisson soit stable, une lumière verte située sur le thermostat s'allumera pour l'indiquer. (Si l'afficheur du thermostat est allumé et que le four ne produit pas de chaleur, il y a un problème, contacter une compagnie de service.)
5. Placer les produits sur le convoyeur. Nous recommandons d'utiliser des pans perforées ou un grillage à pizza.
6. Mettre le sélecteur à la position 'Arrêt' lorsque vous avez terminé l'utilisation.
Note : le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner si la température du compartiment de contrôle est trop élevée. Il cessera de fonctionner lorsque la température sera inférieure à la valeur désignée par le thermodisque.

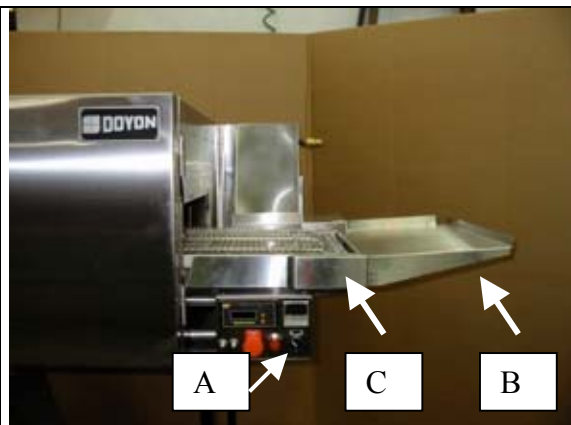
FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT

Afin d'obtenir une très bonne stabilité thermique, nous utilisons un contrôleur de température digital associé à un thermocouple. Le thermostat Omron E5CS maintient la température au point de réglage SP (set point).

En tout temps, le contrôleur de température affiche la température du four et une flèche indique si elle est supérieure ou inférieure au point de réglage SP (set point). Une lumière verte indique que la température est à $\pm 1\%$ de la valeur SP.

Pour régler la température, il suffit de presser sur le bouton de gauche pour sélectionner la variable (SP) et d'utiliser les flèches pour régler la valeur. Il faut ensuite revenir au mode de fonctionnement normal en appuyant à nouveau sur le bouton de gauche.

INSTRUCTIONS TO REMOVE THE CONVEYOR AND CLEAN THE OVEN FC18G



1. Turn the power off (A).

- ◆ Remove the extended shelf (B).
- ◆ Remove the right tray (C).

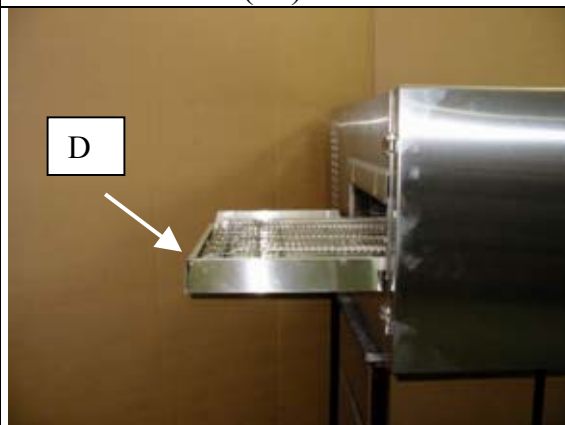


3. Right tray (C).

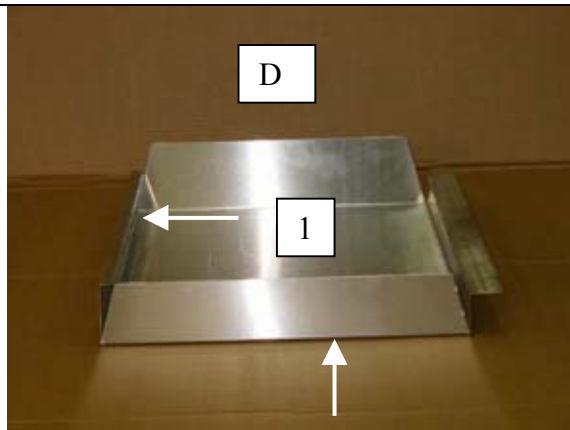
- ◆ To remove the tray :
- ◆ Push (1) to the left (5mm), then lift (10mm), then pull to the right (3cm)
- ◆ Pull the tray in the same direction as indicated in (2) above.



2. Extended shelf (B).

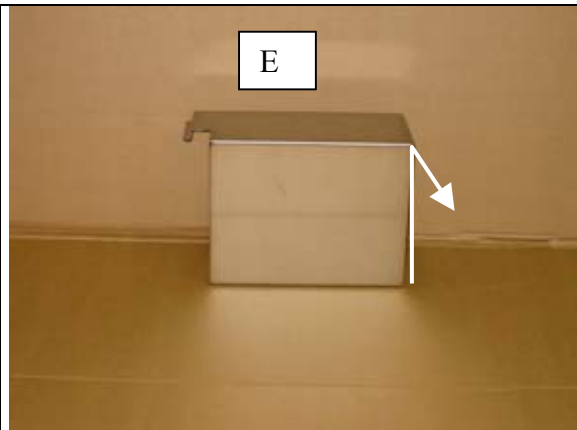


4. Left tray (D).



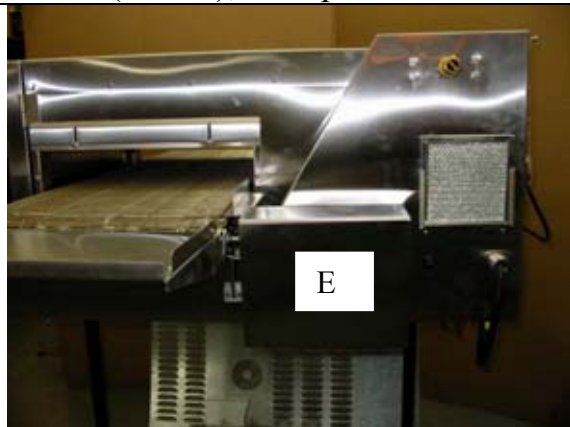
5. Left tray (D).

- ◆ To remove the tray :
- ◆ Push (1) to the right (5mm), then lift (10mm), then pull to the left.

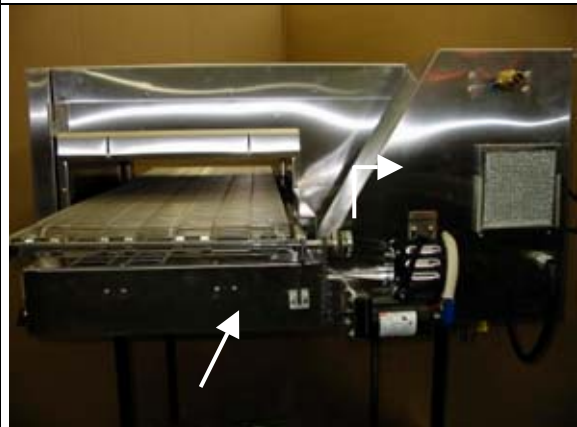


7. Remove gearbox cover (E).

- ◆ Lift (2cm).
- ◆ Pull away from oven.



6. Remove gearbox cover (E).



8. Remove rubber strap.

- ◆ Lift gearbox to remove the chain.



9. Lift conveyor (2cm) and pull it out.



10. Remove conveyor completely.

INTERIOR SECTION



11. Open the door.



13. Top heat diffuser.



12. Remove the heat diffusers.



14. Interior without top heat diffuser.

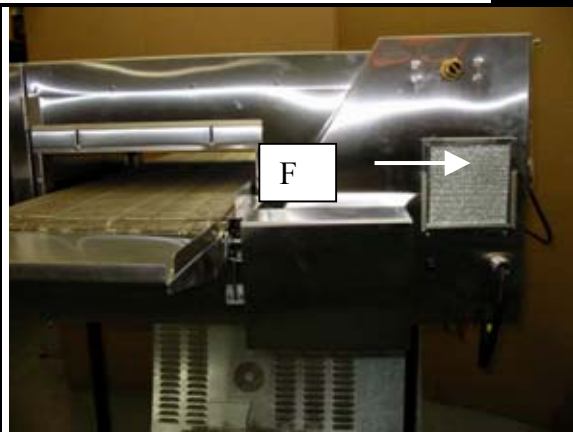


15. Remove bottom heat diffuser.

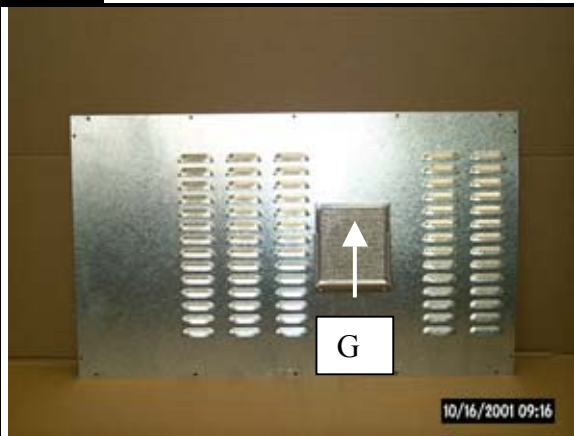


16. Interior without top and bottom heat diffuser.

FILTERS

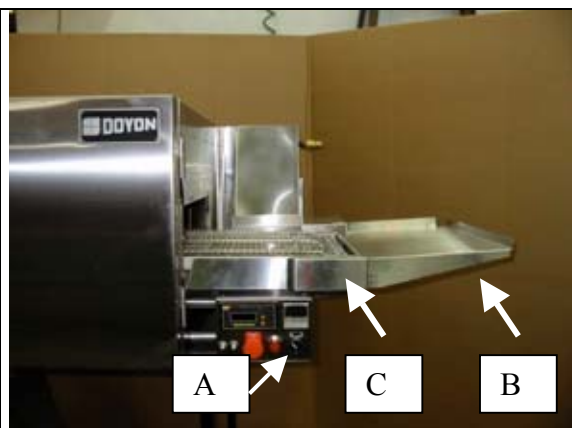


17. The filters (F,G) must be cleaned regularly, to maintain a good ventilation.



18. The filters may be cleaned with water and dishwashing liquid or replaced by a new filter.

INSTRUCTIONS POUR ENLEVER LE CONVOYEUR ET NETTOYER **LE FOUR FC18G**



1. Mettre l'interrupteur principal à la position arrêt (A).

- ◆ Enlever le plateau d'extension du convoyeur (B).
- ◆ Enlever le tiroir droit (C). Voir étape # 3.

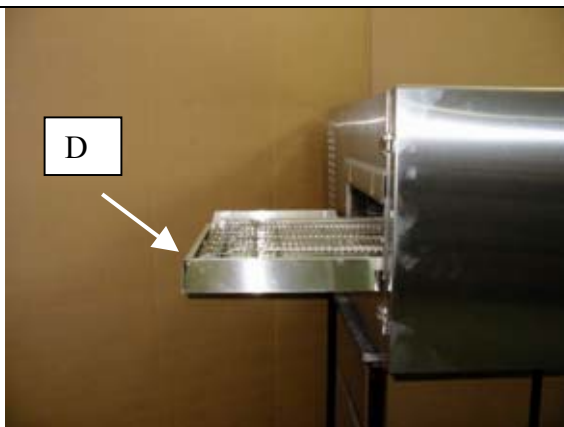


3. Tiroir droit (C).

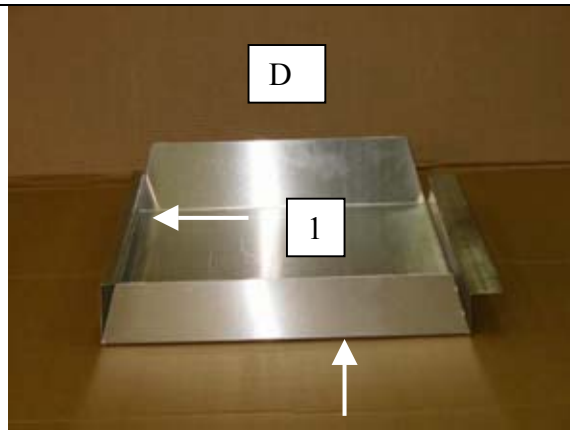
- ◆ Pour enlever le tiroir:
- ◆ Pousser (1) vers la gauche (5mm), lever (10mm) et tirer vers la droite (3cm).
- ◆ Tirer le tiroir dans la même direction qu'indique le numéro (2) ci-haut.



2. Extension du convoyeur (B).

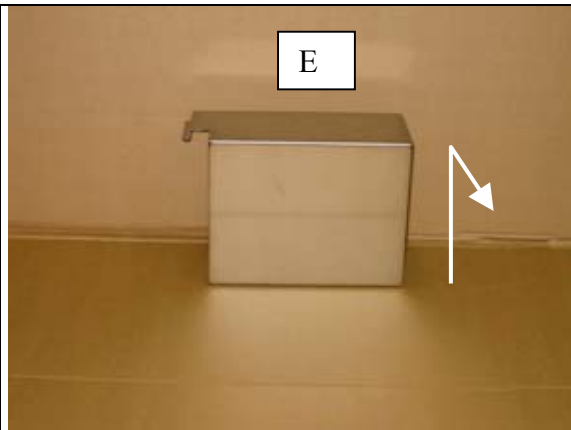


4. Tiroir de gauche (D).



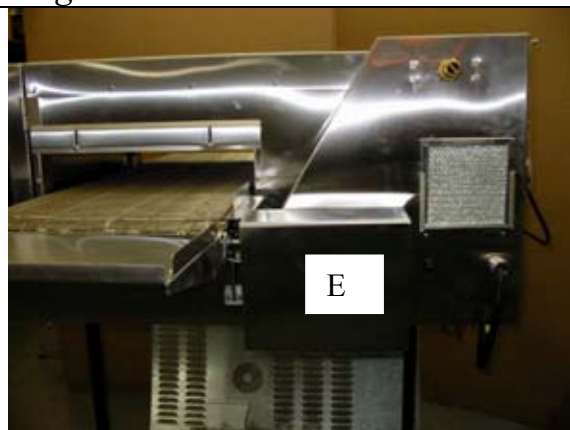
5. Tiroir de gauche (D).

- ◆ Pour enlever le tiroir :
- ◆ Pousser (1) vers la droite (5mm), lever (10mm), ensuite tirer vers la gauche.

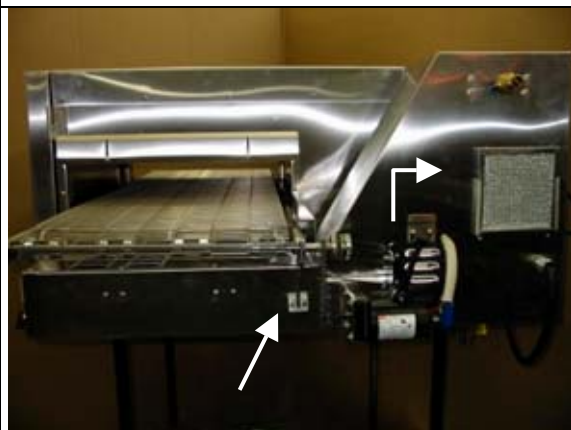


7. Pour enlever le couvert du moteur réducteur (E).

- ◆ Lever (2cm) et le retirer.



6. Enlever le couvert du moteur réducteur (E).



8. Détacher la courroie de caoutchouc.

- ◆ Lever le moteur pour enlever la chaîne.



9. Lever le convoyeur de (2cm) et le tirer.



10. Retirer le convoyeur complètement.

SECTION INTÉRIEURE



11. Ouvrir la porte avant du four.



13. Diffuseur du haut.



12. Enlever les diffuseurs de chaleur.



14. Intérieur sans le diffuseur du haut.

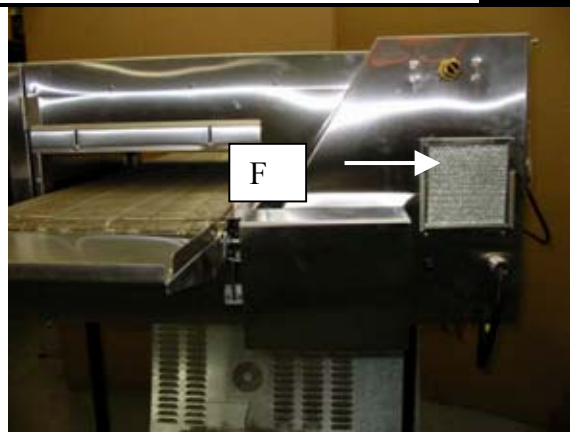


15. Enlever le diffuseur du bas.

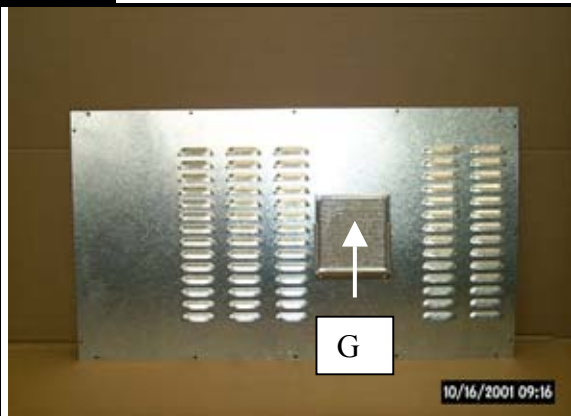


16. Intérieur avec les deux diffuseurs enlevés.

FILTRES



17. *Les filtres (F, G) doivent être nettoyés régulièrement afin d'avoir une bonne ventilation.*

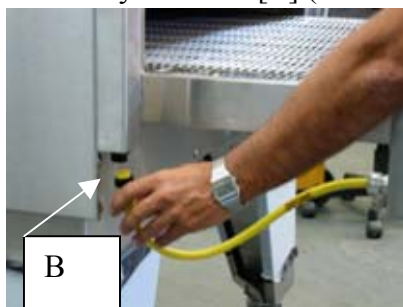


18. *Nettoyer les filtres avec de l'eau savonneuse ou les remplacer.*

INSTRUCTIONS TO REMOVE THE CONVEYOR AND CLEAN THE OVEN FC2G

NOTE: In order to remove the conveyor, it is necessary to be two people.

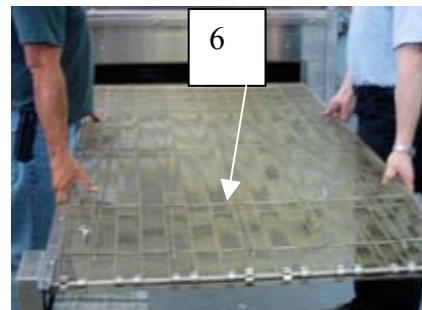
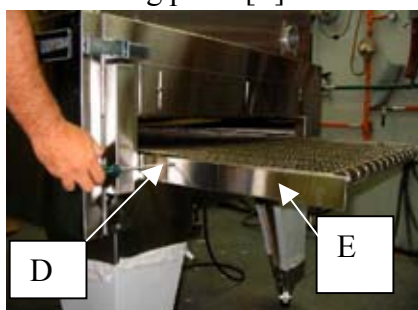
- 1- Place the oven main switch [A] to the position "OFF" (see drawing next pages).
- 2- Make sure that the oven has cooled down completely.
- 3- Disconnect the yellow plug of the conveyor motor [B] (unscrew the plug).



- 4- Remove the two crumb trays located under the conveyor [C].



- 5- Take out the screws which hold the two finishing plates on each side of the conveyor [D] and remove the finishing plate. [E]



- 6- To take out the conveyor, it takes two people, one at each end. The person who is at the opposite side of the gear motor of the conveyor raises it 1 inch (2 cm) and pushes it towards the front. When the end of the conveyor is inside the oven, it is preferable that the same two people place themselves on each side of the conveyor and continue to pull with precaution to take out the conveyor completely.
- 7- To re-install the conveyor, repeat the instructions above in reverse.

REVERSE THE CONVEYOR

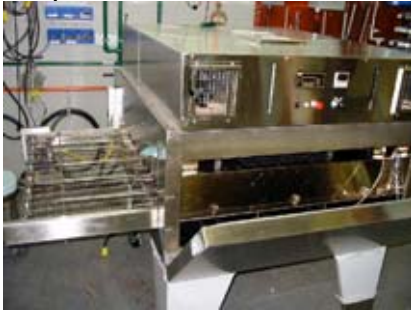
It is possible to reverse the conveyor. When you are ready to re-install, just enter it at the opposite side of the oven.

INTERIOR:

1-Remove the conveyor (see PAGE A11).

2-Open the door.

3-Remove the 3 bottom deflector panels.



4-Remove thermocouple and slide out top air deflector panel using the handles.

5-Remove inside back plate for complete cleaning.

6-Clean the interior of the oven, the 3 bottom deflector panels and the conveyor with oven cleaner.



7-Clean the 4 air filters located on the front of the oven with water and soap.

Clean those in aluminum at each end of run and replace the red filters when dirty.

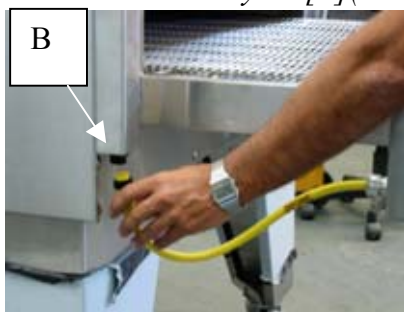
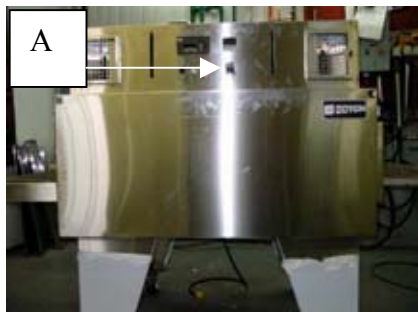
EXTERIOR:

Use stainless steel cleaner

INSTRUCTIONS POUR ENLEVER LE CONVOYEUR ET NETTOYER LE FOUR FC2G

NOTE: *Il est nécessaire d'être 2 personnes pour enlever le convoyeur.*

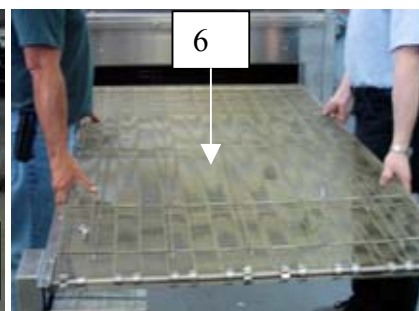
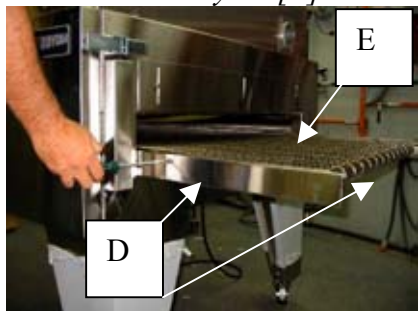
- 1- Placer l'interrupteur principal [A] en position "ARRÊT".
- 2- S'assurer que le four est **COMPLÈTEMENT REFROIDI**.
- 3 Débrancher le câble d'alimentation du convoyeur [B] (dévisser la prise).



- 4 Enlever les deux plateaux situés sous le convoyeur [C].



- 5 Dévisser les écrous qui retiennent les moulures de finition [D] de chaque côté et à l'extrémité du convoyeur [E] et les enlever.



- 6 Pour sortir le convoyeur, 1 personne doit se tenir à chaque extrémité. La personne située à l'extrémité opposée au moteur d'entraînement soulève son extrémité d'environ 1" et la pousse vers l'avant (l'autre tire) jusqu'à ce que le bout du convoyeur soit placé à l'intérieur du four. Après, les 2 mêmes personnes s'installent de chaque côté du convoyeur et continuent de tirer avec précaution pour sortir le convoyeur complètement.
- 7 Pour réinstaller le convoyeur, refaire toutes les mêmes opérations en sens inverse.

INVERSER LA DIRECTION DU CONVOYEUR

Pour inverser la direction du convoyeur, suivre les instructions précédentes. Lors de la réinstallation du convoyeur, il faut l'insérer de l'autre côté du four.

INTÉRIEUR :

1-Enlever le convoyeur (page précédente).

2-Ouvrir la porte.



3-Sortir les 3 panneaux déflecteurs du bas.



4-Enlever la sonde de température et sortir le panneau diffuseur du haut à l'aide des poignées.

5-Enlever le panneau arrière intérieur (4 vis) pour un nettoyage complet.

6-Nettoyer l'intérieur du four, les 3 panneaux déflecteurs et le convoyeur avec un nettoyeur pour four.



7-Nettoyer les filtres à air situés à l'avant du four avec de l'eau et du savon. Nettoyer les deux en aluminium à la fin de chaque production et remplacer les rouges lorsqu'ils sont sales.

EXTÉRIEUR

Utiliser un nettoyeur à acier inoxydable.

INSTRUCTION TO REVERSE DIRECTION OF THE CONVEYOR

FC2

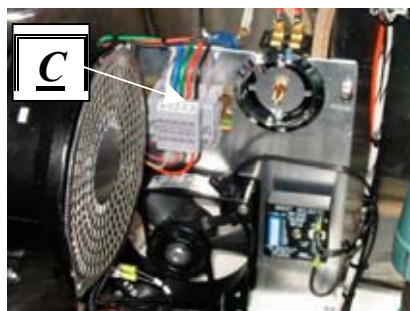
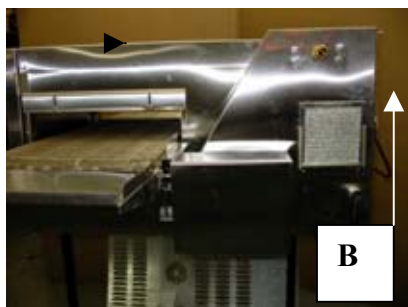
To reverse the direction of the conveyor on FC2 oven, follow the instructions at page A-20.

FC18

When you reverse the conveyor direction, you have to install the extension shelf on the other side of the conveyor (see **picture A**). Unscrew the pizza stopper [1] and screw to the other side of the extension [2].

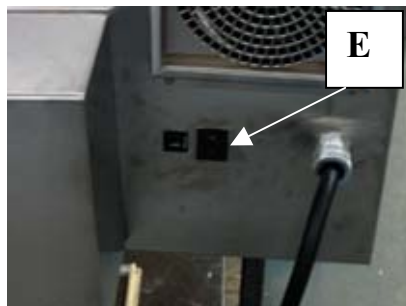


To reverse the direction of the conveyor, open the back panel of the oven. (**picture B**) Disconnect the red and black wire of the conveyor motor on the gray terminal block and invert the two wire. (**picture C**) The conveyor should run in the other direction.



To reverse on some models with the optional directional switch, change the position of the switch (**picture D and E**) located beside the conveyor motor from position I to II.

WARNING: Shut off the main power switch of the oven before reversing the conveyor.



INSTRUCTION POUR INVERSER LE CONVOYEUR

FC2

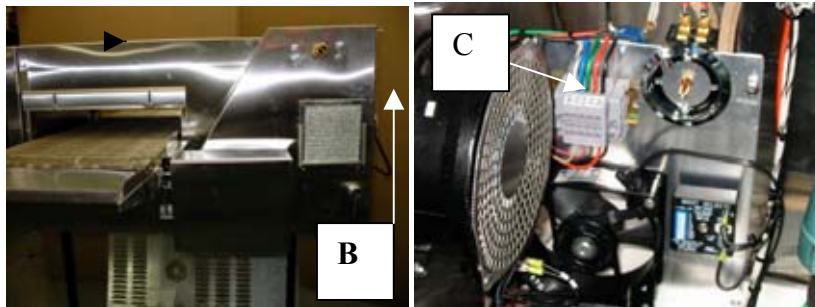
Pour inverser la direction du convoyeur, suivre les instructions à la page A-22.

FC18

Pour inverser la direction du convoyeur, vous devez installer l'extension de l'autre côté du convoyeur (voir figure A). Dévisser la plaque d'arrêt de pizza [1] et vissez-la de l'autre côté de l'extension [2].



Pour inverser la direction du convoyeur, ouvrir le panneau arrière du four (fig. B). Déconnecter les fils rouge et noir du moteur du convoyeur sur le bloc terminal gris et inverser les deux fils. (fig. C) Le convoyeur devrait fonctionner dans l'autre direction.



Pour inverser sur certains modèles avec interrupteur directionnel optionnel, changer la position de l'interrupteur (fig. D et E) situé sous le moteur du convoyeur de I à II.

IMPORTANT : *Toujours fermé l'interrupteur principale du four avant de changer la direction du convoyeur.*

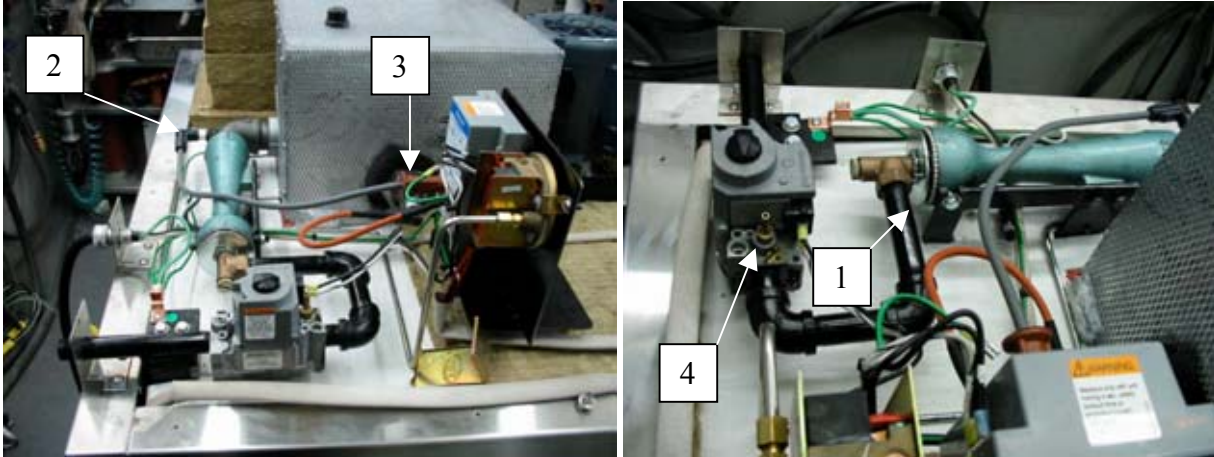


MAINTENANCE OF THE BURNER

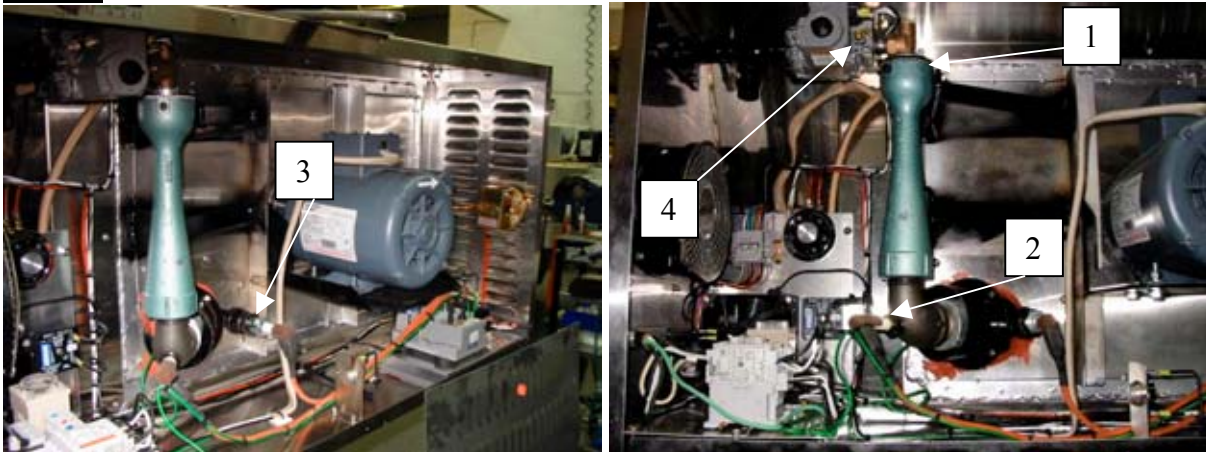
- Once a year, you should ask a certified technician to make a tune up.
Make sure everything works properly, verify and clean especially:

1. The gas mixer.
2. The spark rod and porcelain insulators.
3. The flame detection rod.
4. Verify the burner input pressure.
5. Verify every adjustments.
6. Clean every moving pieces.

FC2G



FC18G

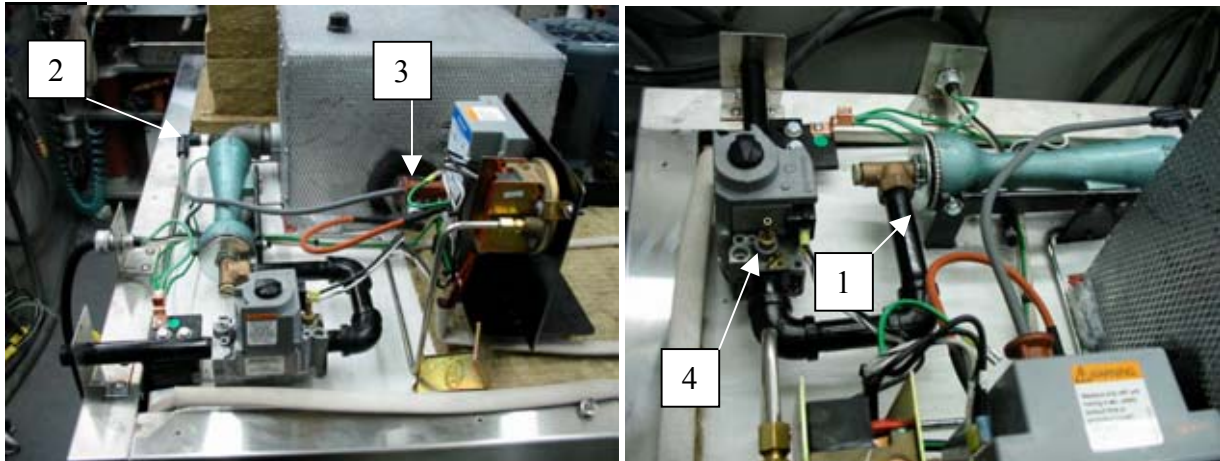


ENTRETIEN DU BRÛLEUR

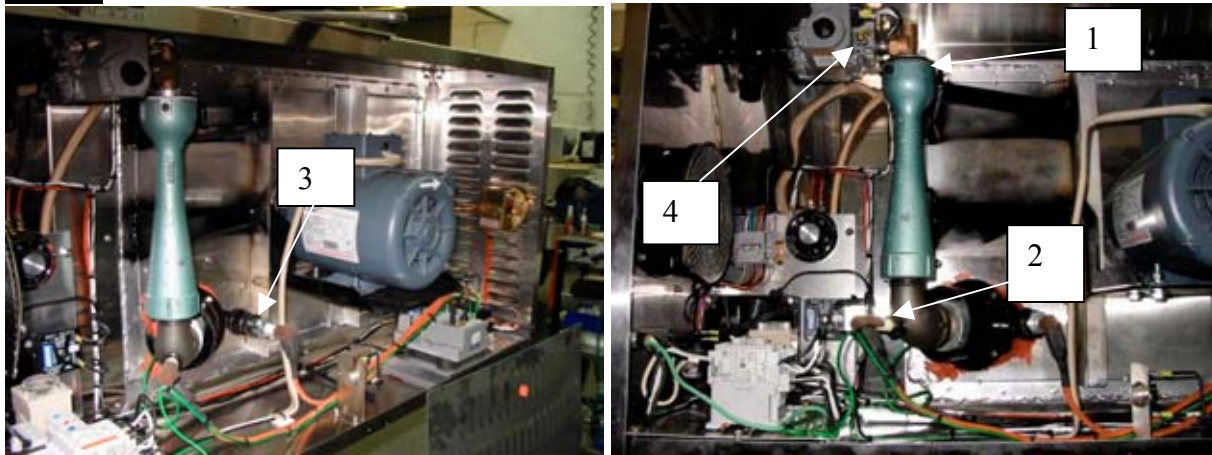
➤ Vous devriez faire faire l'entretien de votre système de brûleur par un technicien qualifié une fois par année. Le technicien doit s'assurer que tout fonctionne bien, vérifier et nettoyer spécialement :

1. L'entrée d'air du mélangeur.
2. L'électrode d'allumage et la porcelaine isolante.
3. L'électrode de détection de flamme.
4. Vérifier la pression d'entrée de gaz.
5. Vérifier tous les ajustements.
6. Nettoyer toutes les pièces mobiles

FC2G



FC18G



INSTRUCTION TO REMOVE THE BELT ON THE CONVEYOR

**BEFORE YOU BEGIN SPLICING
DISCONNECT THE POWER TO THE CONVEYOR**

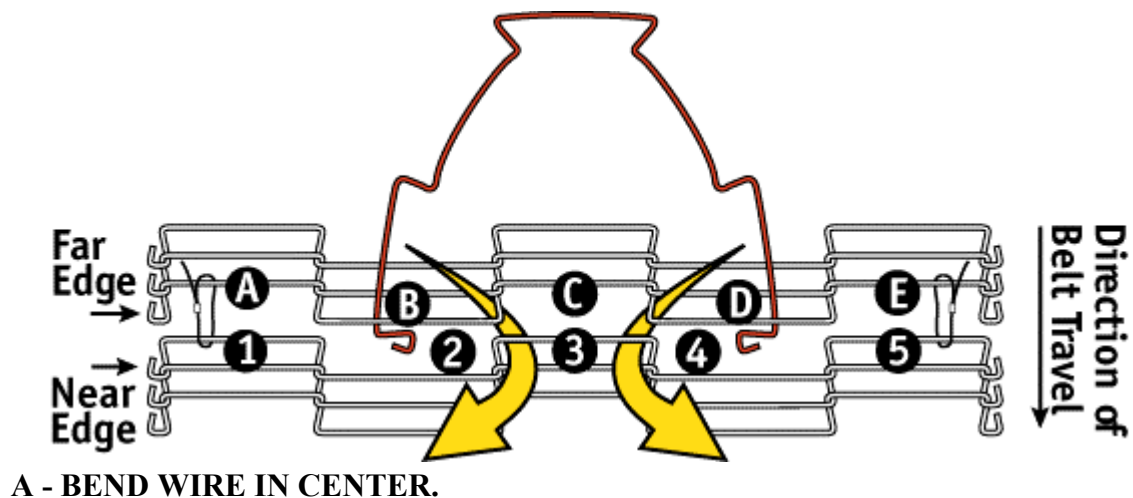
FOR FULL STRAND SPLICING

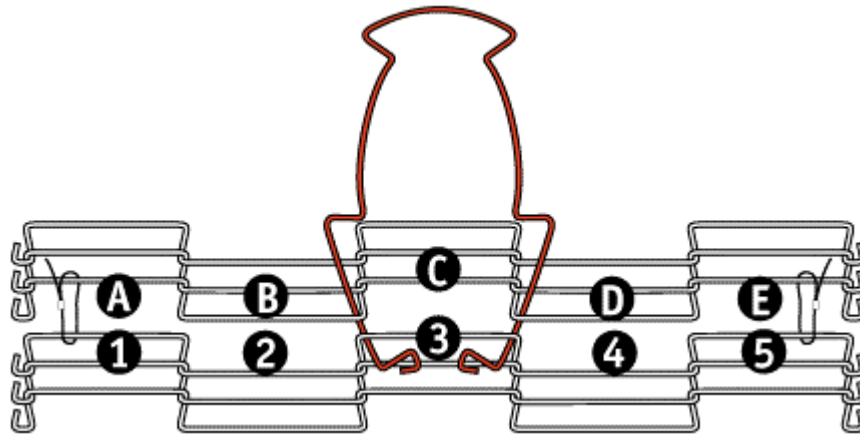
1. Begin splicing in the center.

- Make sure the strand matches the belt to be spliced.
- INSERT the strand ends into the center space of the opposite edge (*see space 3 on diagram*).
- Pull the ends of the strand through until the center space “locks” in place.
- It is critical to straighten each splice before moving onto the next step.
- **USE OUR WIRE STRAIGHTENING TOOL.**

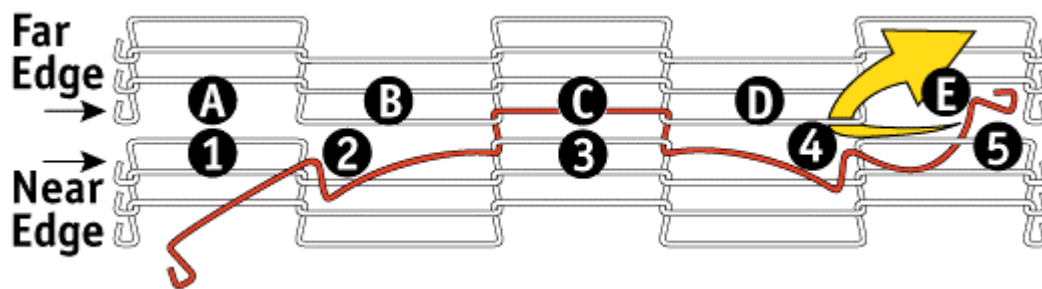
2. Upon completion of splice.

- Check drive sprocket alignment.
- Adjust tension.

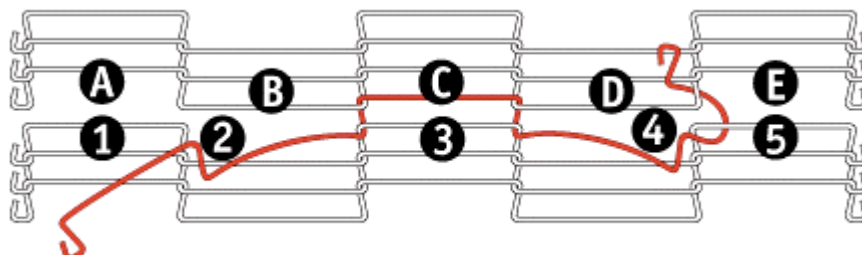




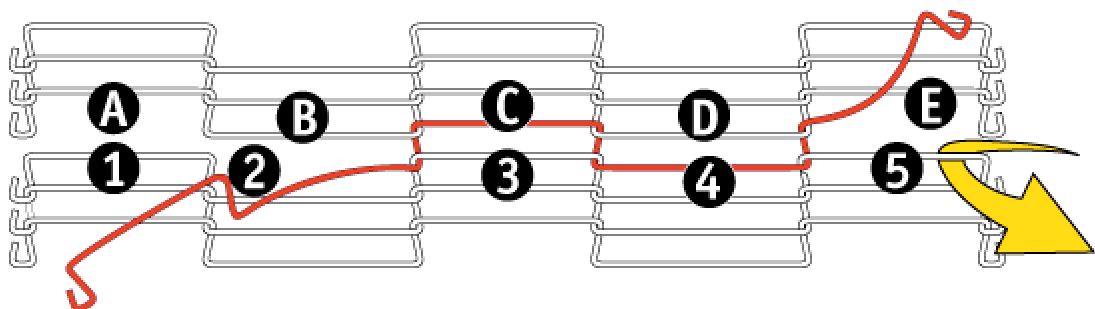
B – INSERT THE STRAND ENDS INTO CENTERSPACE.



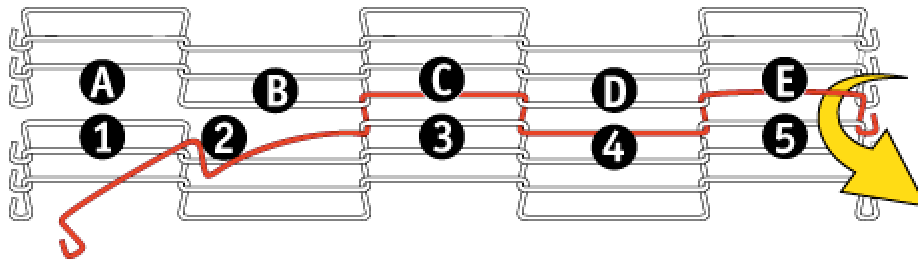
C – BEND WIRE AND INSERT TRYING NOT TO BEND Z-BEND.



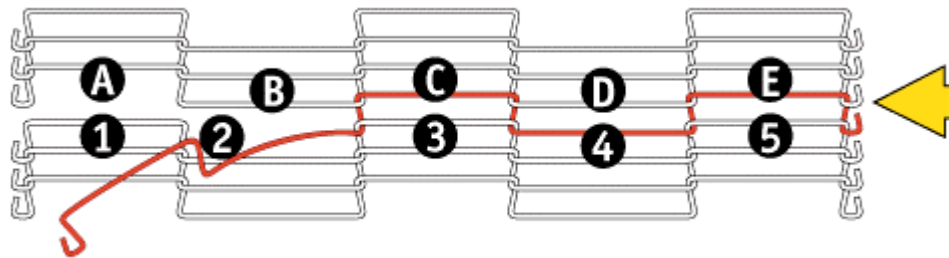
D – CONTINUE TO BEND AND PULL THROUGH.



E – PULL STAND UNTIL IT LOCKS.

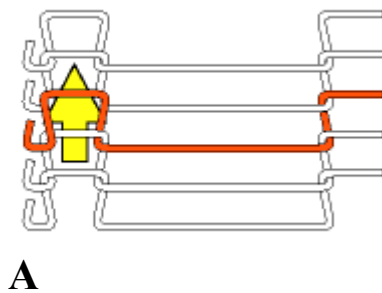
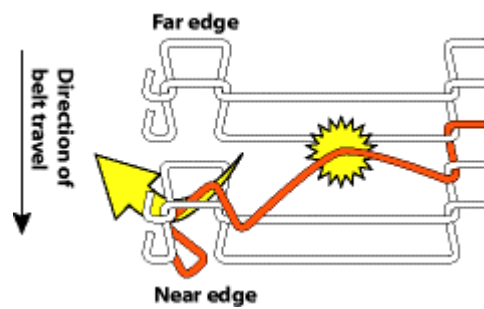


F – CONNECT SPLICE END LOOP TO SLICE CLIPS BELT END LOOPS.

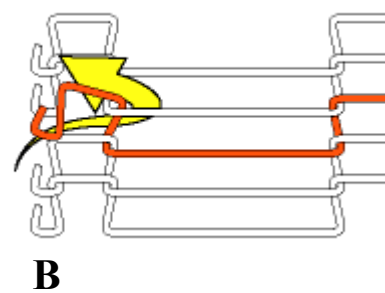


G – HOOK END LOOP. REPEAT PROCESS ON OPPOSITE SIDE

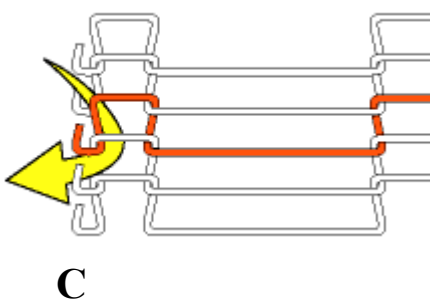
CONNECTING DOUBLE LOOP EDGES (DLE)



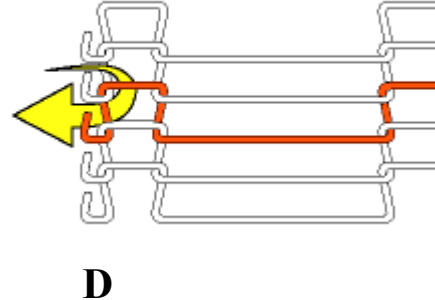
A



B



C



D

INSTRUCTION POUR ENLEVER LA COURROIE DU CONVOYEUR

**AVANT DE COMMENCER À RACCORDER
DÉBRANCHEZ LE CONVOYEUR**

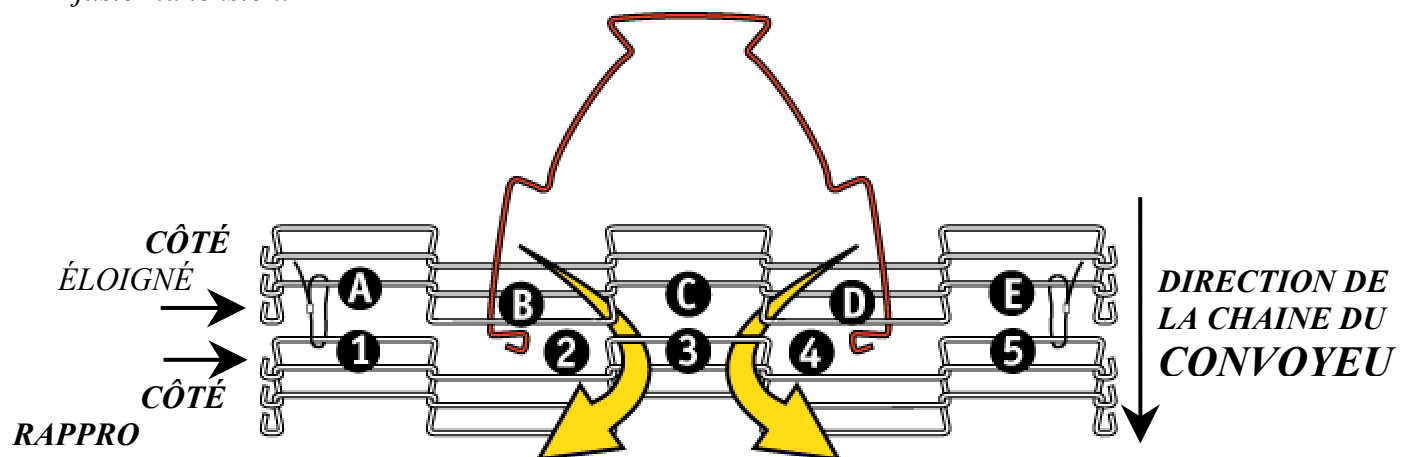
POUR LE MEILLEUR RENDEMENT POSSIBLE

3. Commencez à raccorder par le centre.

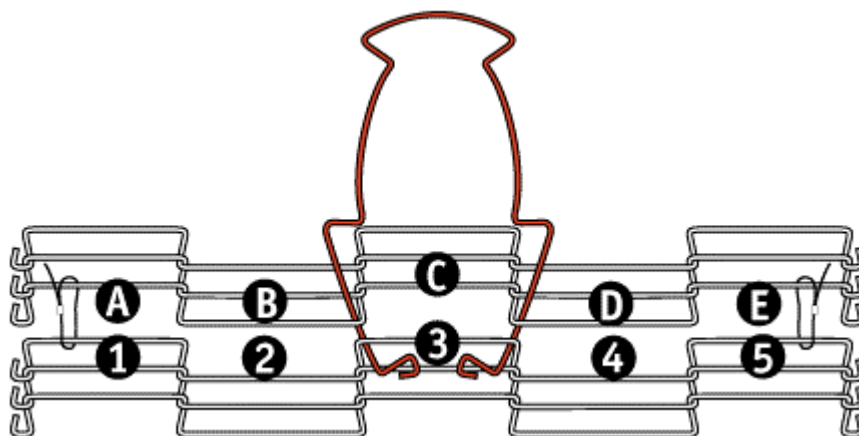
- Assurez-vous que la maille d'union est compatible à la courroie originale.
- **INSÉREZ** les extrémités de la maille d'union dans les espaces B & D (voir le diagramme).
- Tirer sur les extrémités de la maille d'union jusqu'à ce que le centre soit en place.
- Il est important que chacune des mailles soient bien en place et droite avant d'avancer à l'étape suivante.

4. Après l'accomplissement du raccord.

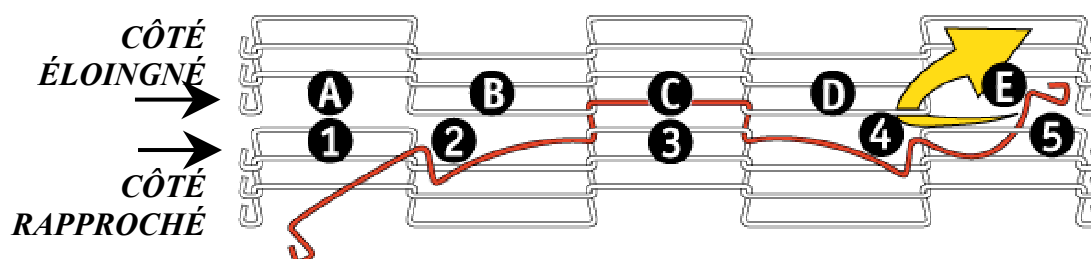
- Vérifier l'alignement des roues dentés.
- Ajustez la tension.



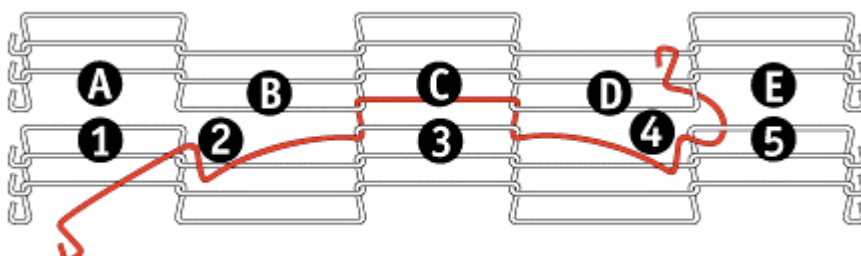
A – PLIER LA BROCHE AU CENTRE



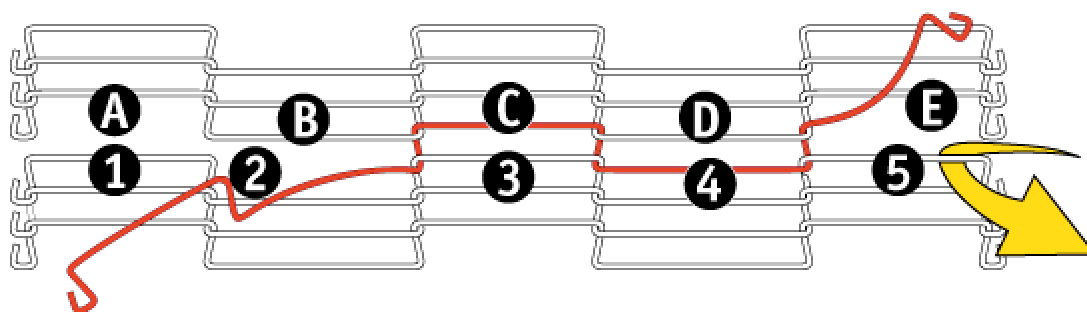
B – INSÉREZ LE BOUT DE LA MAILLE D'UNION AU CENTRE DE LA MAILLE SUIVANTE.



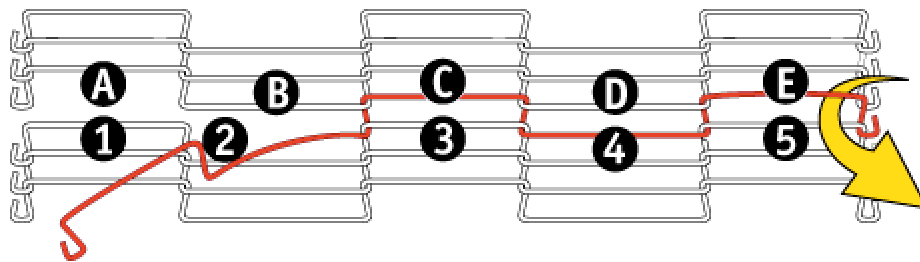
C – NE PAS TROP PLIER LA BROCHE POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA BROCHE EN PERMANENCE.



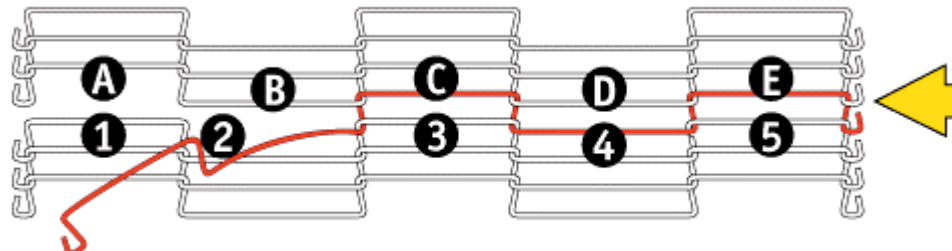
D – CONTINUEZ À PLIER ET PASSEZ À TRAVERS.



E – TIREZ JUSQU'À CE QUE LA MAILLE SOIT EN PLACE.

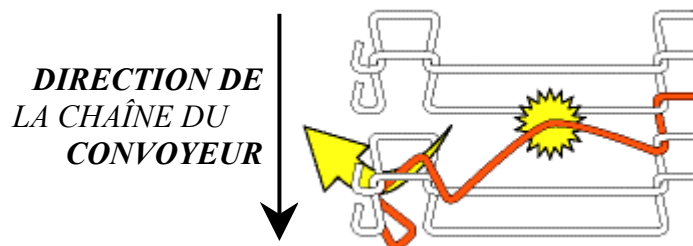


F – CONNECTEZ LE BOUT DE LA MAILLE AU CROCHET DE L'EXTRÉMITÉ.

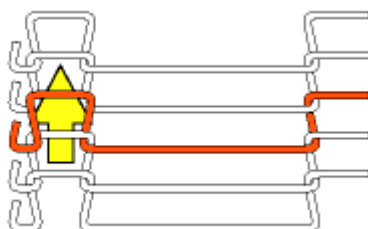


G – ACCROCHEZ LES CROCHETS ENSEMBLE, RÉPÉTEZ L'OPÉRATION POUR LE CÔTÉ OPPOSÉ.

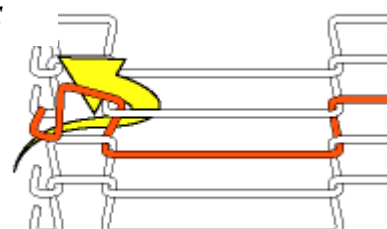
COMMENT JOINDRE LES EXTRÉMITÉS
CÔTÉ ÉLOIGNÉ



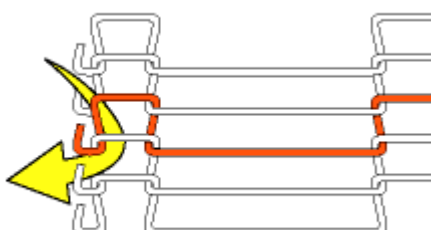
CÔTÉ RAPPROCHÉ



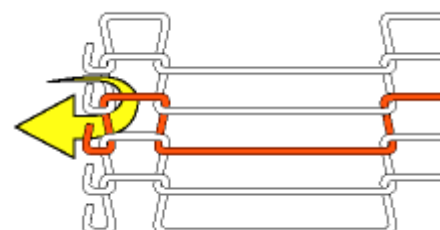
A



B



C



D

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE **ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS**

Questions	Solutions
The oven is "ON", but does not function.	➤ Check the main breaker (the one on the building panel) and also the breaker located at the front of the oven (5 amps). ➤ On FC18 oven, check if the emergency stop switch located at the front of the oven is pulled out.
The fan runs but the oven does not heat. The red light on the front control panel is on and the alarm ring.	➤ Check if the thermostat is adjusted high enough to fire the oven. ➤ Check the main gas valve. ➤ To start it over, press the red button on the front control panel for 2 seconds. The burner will start up (you can hear it). You can repeat this operation three times. If it does not start up again, contact our company or a certified gas technician.
The oven heat too much or does not produce enough heat.	➤ Measure the temperature with an oven thermometer and compare it with the temperature indicated on the thermostat.
The conveyor chain is not tight enough.	➤ To tighten: Take off the protector at the end of the speed control located on the sides of the conveyor. With a 7/16" key, lightly unscrew the 2 screws having an adjustment on each side; ➤ Tighten the belt of the conveyor and the screws; ➤ Put back the protectors.
The conveyor does not turn.	➤ Check the 0.75 amps breaker on the front for FC2 or on the side for FC18 of the oven. ➤ If the breaker is "tripped", check if the conveyor is free from any obstructions before resetting the breaker. ➤ Check the conveyor main shaft if the security clutch is not slipping.

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE **SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS**

<i>Problèmes</i>	<i>Solutions</i>
Si l'interrupteur est à la position "MARCHE" et que rien ne fonctionne.	➤ FC2 : Vérifier le disjoncteur principal du bâtiment et le disjoncteur 5 ampères à l'avant du four. ➤ FC18 : Vérifier le bouton d'urgence rouge si il est bien sorti.
<i>Le ventilateur tourne mais le four ne chauffe pas et l'alarme sonne (le brûleur n'allume pas).</i>	➤ S'assurer que le thermostat est en demande (ajusté plus haut que la température du four). ➤ S'assurer que la valve à gaz est ouverte. 1. Si le brûleur ne s'allume pas tout de suite, l'alarme sonnera. Appuyer sur le bouton rouge sur le panneau de contrôle avant pour réinitialiser l'allumage. Répéter cette opération trois fois. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, contacter un technicien en gaz..
<i>Le four chauffe trop ou pas assez.</i>	➤ Vérifier la température du four à l'aide d'un thermomètre adéquat et comparer avec la température ajustée sur le four. ➤ Faire un nettoyage complet des diffuseurs de chaleur.
<i>Le ventilateur tourne et le four chauffe mais la chaîne du convoyeur ne tourne pas.</i>	➤ Vérifier le disjoncteur 0.75 ampères à l'avant du four mais s'assurer que rien ne bloque le convoyeur avant de ré-enclencher le disjoncteur. ➤ Vérifier si l'embrayage de sécurité sur l'arbre central du convoyeur ne glisse pas.
<i>La chaîne du convoyeur n'est pas assez tendue.</i>	➤ Pour la tendre: Enlever les protecteurs sur les côtés du convoyeur du bout du réducteur de vitesse. ➤ Dévisser légèrement les boulons qui ont un ajustement (2 de chaque côté) à l'aide d'une clef de 7/16po. ➤ Tendre la courroie du convoyeur et revisser. Replacer les protecteurs.

COOKING TIME AND TEMPERATURE RECOMMENDATION

REGULAR PIZZA BAKING TIME

Temperature	Pizza	Approximate baking time
535° F	PEPPERONI	5.00 minutes
535° F	ALL DRESS	5.20 minutes
515° F	EXTRA TOPPING	6.00 minutes
490° F	SPECIAL HOUSE	7.00 minutes

PIZZA PAN BAKING TIME

Temperature	Pan pizza	Approximate baking time
418°F	ALL DRESS	10.15 minutes
480° F	ALL DRESS	7.20 minutes
540°F	ALL DRESS	5.00 minutes

IMPORTANT: You must adjust your baking time according to your own recipes.

We recommend that you conduct a few baking tests at the beginning and note your baking time for future reference.

TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ

TEMPS DE CUISSON PIZZA RÉGULIÈRE

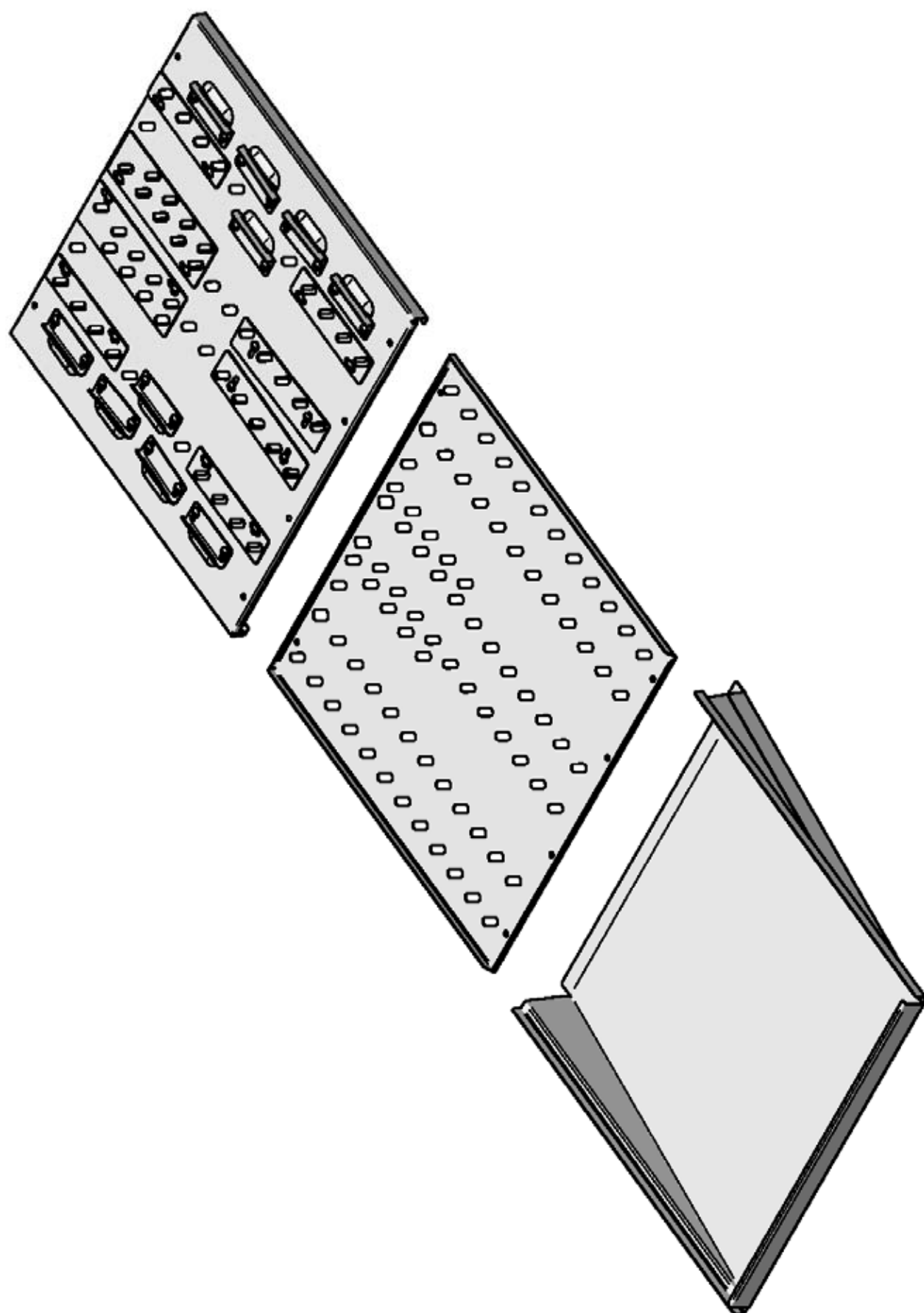
Température	Pizza	Temps de cuisson approximatif
535° F	PEPPERONI	5.00 minutes
535° F	GARNIE	5.20 minutes
515° F	EXTRA OIGNON BACON	6.00 minutes
490° F	SPÉCIALE MAISON	7.00 minutes

TEMPS DE CUISSON DE PAN PIZZA

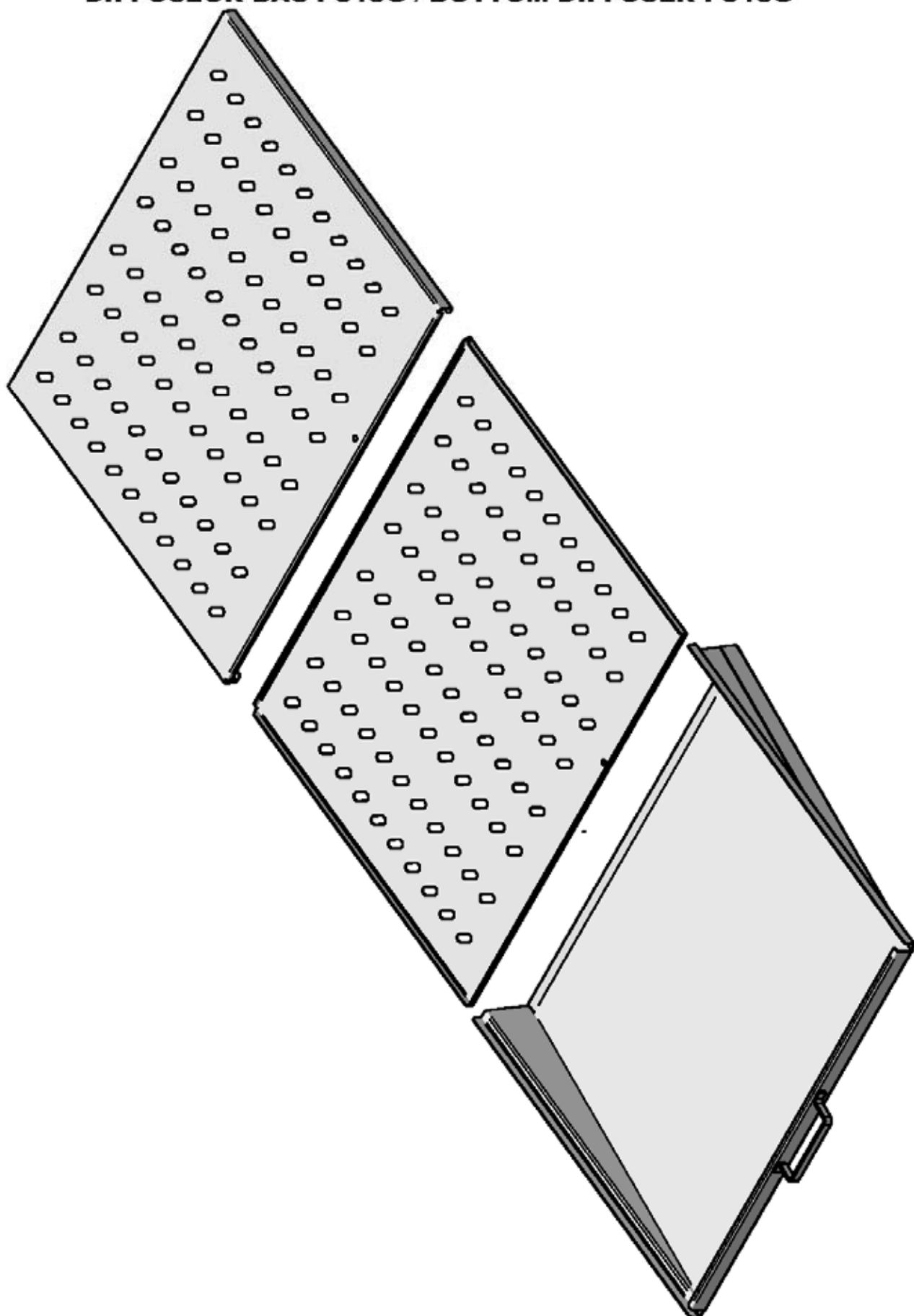
Température	Pan pizza	Temps de cuisson approximatif
418° F	GARNIE	10.15 minutes
480° F	GARNIE	7.20 minutes
540° F	GARNIE	5.00 minutes

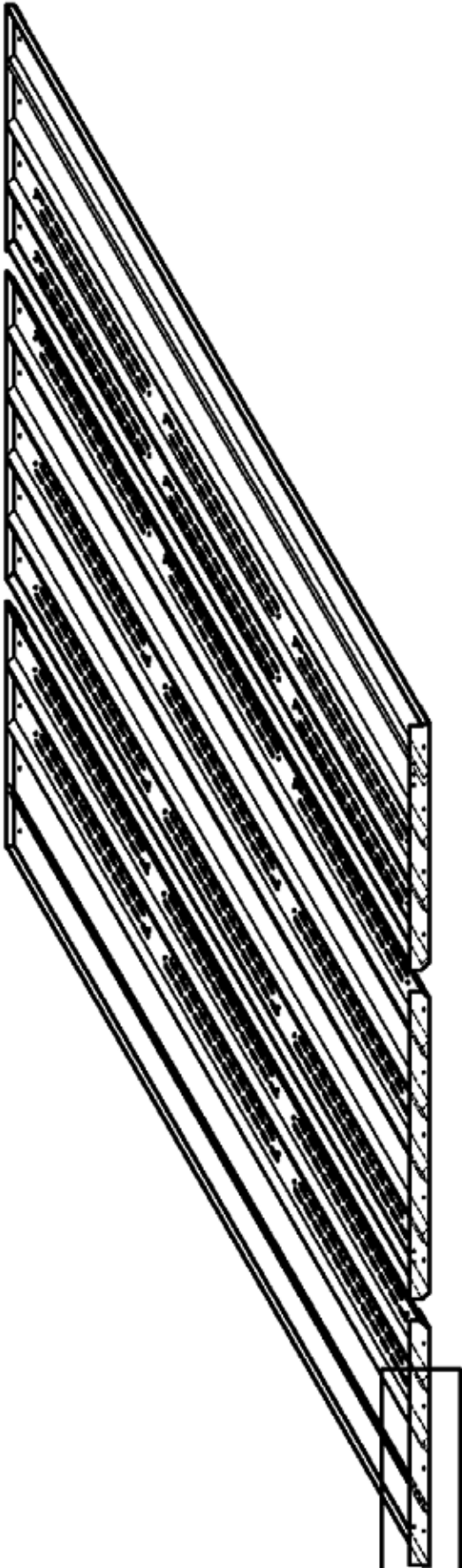
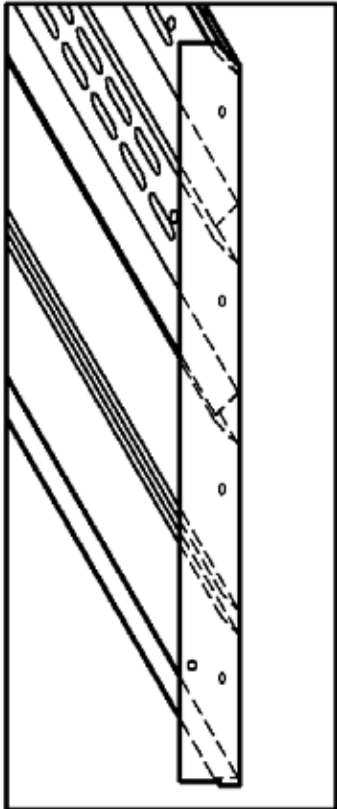
IMPORTANT: Vous devez ajuster vos temps de cuisson en fonction de vos recettes. Nous vous recommandons de faire des tests de cuisson et de noter et conserver les résultats pour utilisation ultérieure.

50092560
DIFFUSEUR HAUT FC18G / TOP DIFFUSER FC18G



50092570
DIFFUSEUR BAS FC18G / BOTTOM DIFFUSER FC18G



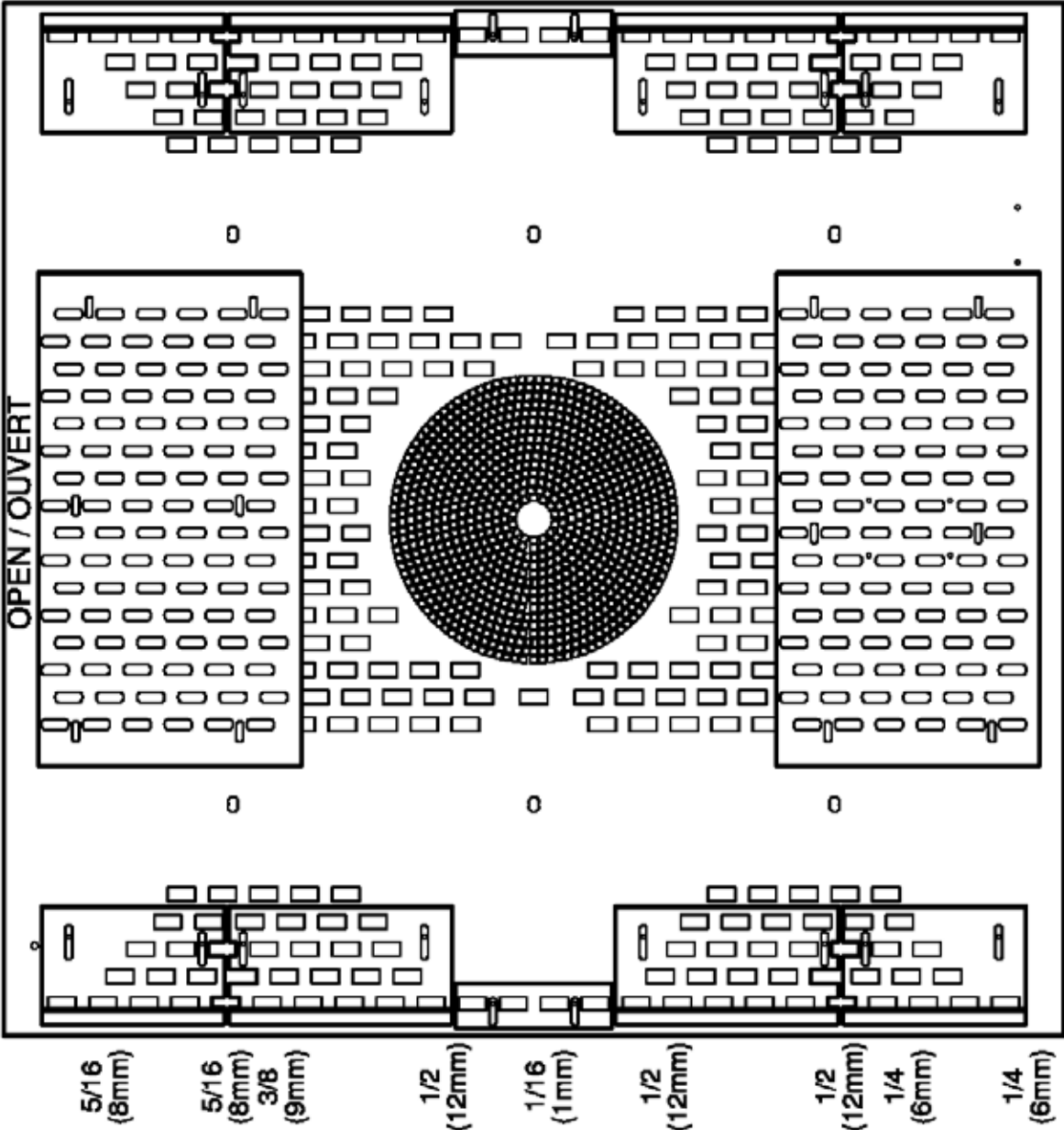


EQUIPEMENT
DOYON

			HEAT DIFFUSER BOTTOM - DIFFUSEUR BAS					
			TOLERANCE GEN	DATE	DESIGNATEUR	CODE MATERIEL		
			X.XXX ±0.002	28/07/86	B. GILBERT			
1			X.XX ±0.005	ECH. QTS	MODELE	DIV.	NO.	
			X.X ±0.01	1 : 6	1	FC2	N/A	DEFLBAS
NO.	REVISION	DATE	X/X ±1/84"					

FC2G

OPEN / OUVERT

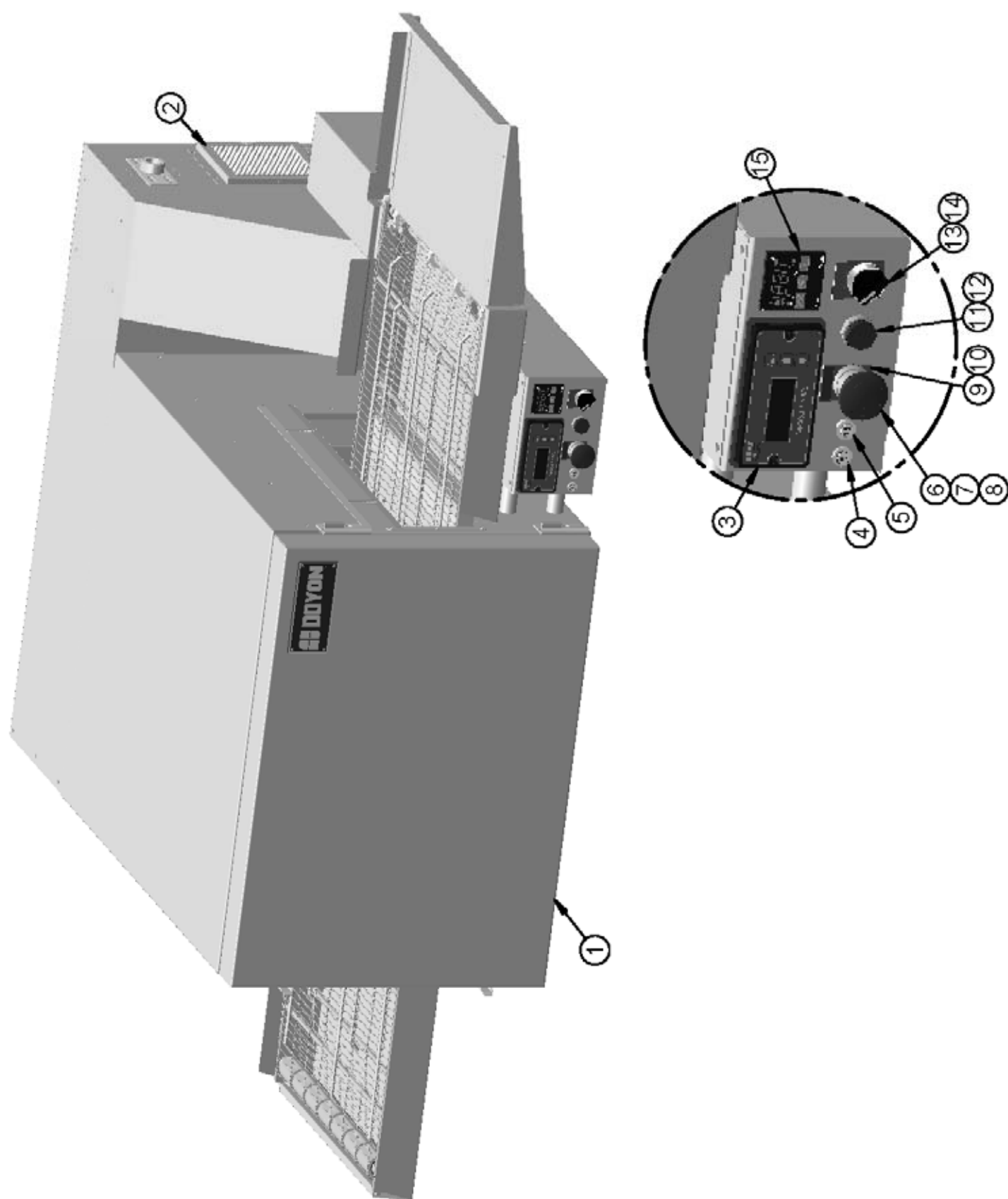


OPEN / OUVERT

TOP DIFFUSER - DÉFLECTEUR HAUT



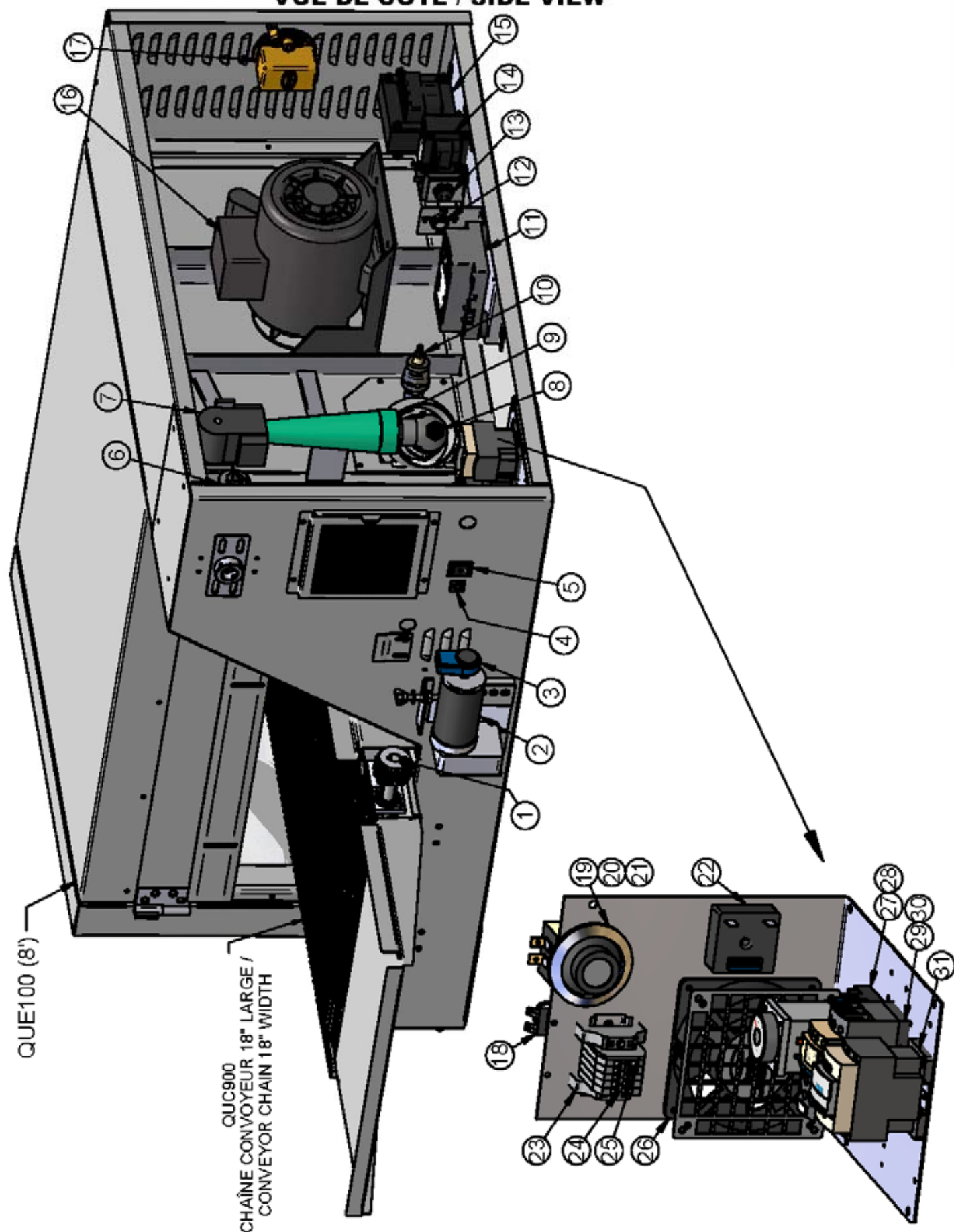
TOLERANCE GEN	DATE	DESSINATEUR	CODE MATERIEL
X.XXX ±0.002	23/02/00	B. GILBERT	
X.XX ±0.005	ECH.	QTE	NO.
X.X ±0.01			
X/X ±1/64"	1 : 7	FC2	N/A
			DEFLSPEC

FC18G
VUE DE FACE / FRONT VIEW

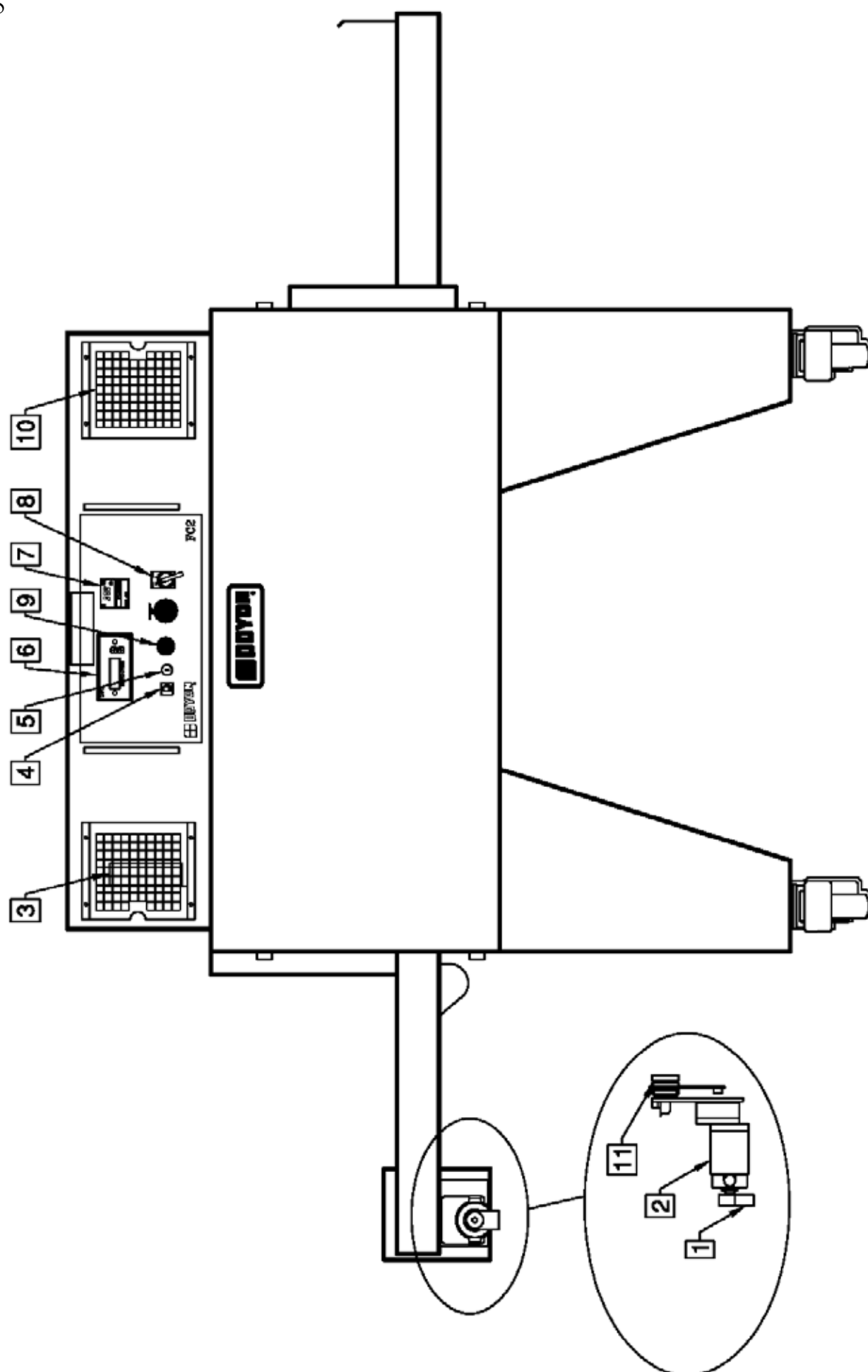
Item	Part Number	Description	Quantity
1	PFC18STD	FC18 DOOR	1
2	QUF100	FILTER	1
3	ELM960	MOTOR CONTROL FOR FC (DART)	1
4	ELB096	5A BREAKER	1
5	ELB099	15A BREAKER	1
6	ELP407	EMERGENCY STOP RED BUTTON 40mm TURNS TO RELEASE	1
7	ELI408	MOUNTING BASE ONLY	1
8	ELI409	CONTACT BLOCK NC	1
9	ELI556	0/1 PLATE	2
10	ELI419	"EMERGENCY STOP" PLATE	1
11	ELL411	RED PUSHBUTTON ILLUMINATES LED	1
12	ELL410	RED LED BASE 24V WITH 1NC	1
13	ELI402	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
14	ELI413	BASE WITH 2NO	1
15	ELT515	ELECTRONIC THERMOSTAT	1

Item	Num. Pièce	Description	Quantité
1	PFC18STD	ASS. SOUDER PORTE FC18	1
2	QUF100	FILTRE	1
3	ELM960	CONTRÔLE MOTEUR POUR FC (DART)	1
4	ELB096	DISJONCTEUR 5A	1
5	ELB099	DISJONCTEUR 15A	1
6	ELP407	ARRÊT D'URGENCE 40mm TOURNE POUR RELÂCHER ROUGE	1
7	ELI408	BASE SANS CONTACT	1
8	ELI409	BLOC CONTACT NC	1
9	ELI556	PLAQUED'IDENTIFICATION 0/1	2
10	ELI419	PLAQUE "EMERGENCY STOP"	1
11	ELL411	BOUON POUSSOIR ROUGE ILLUMINE LED	1
12	ELL410	BASE LED 24V ROUGE AVEC 1NC	1
13	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
14	ELI413	BASE AVEC 2NO	1
15	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1

FC18 **VUE DE CÔTÉ / SIDE VIEW**



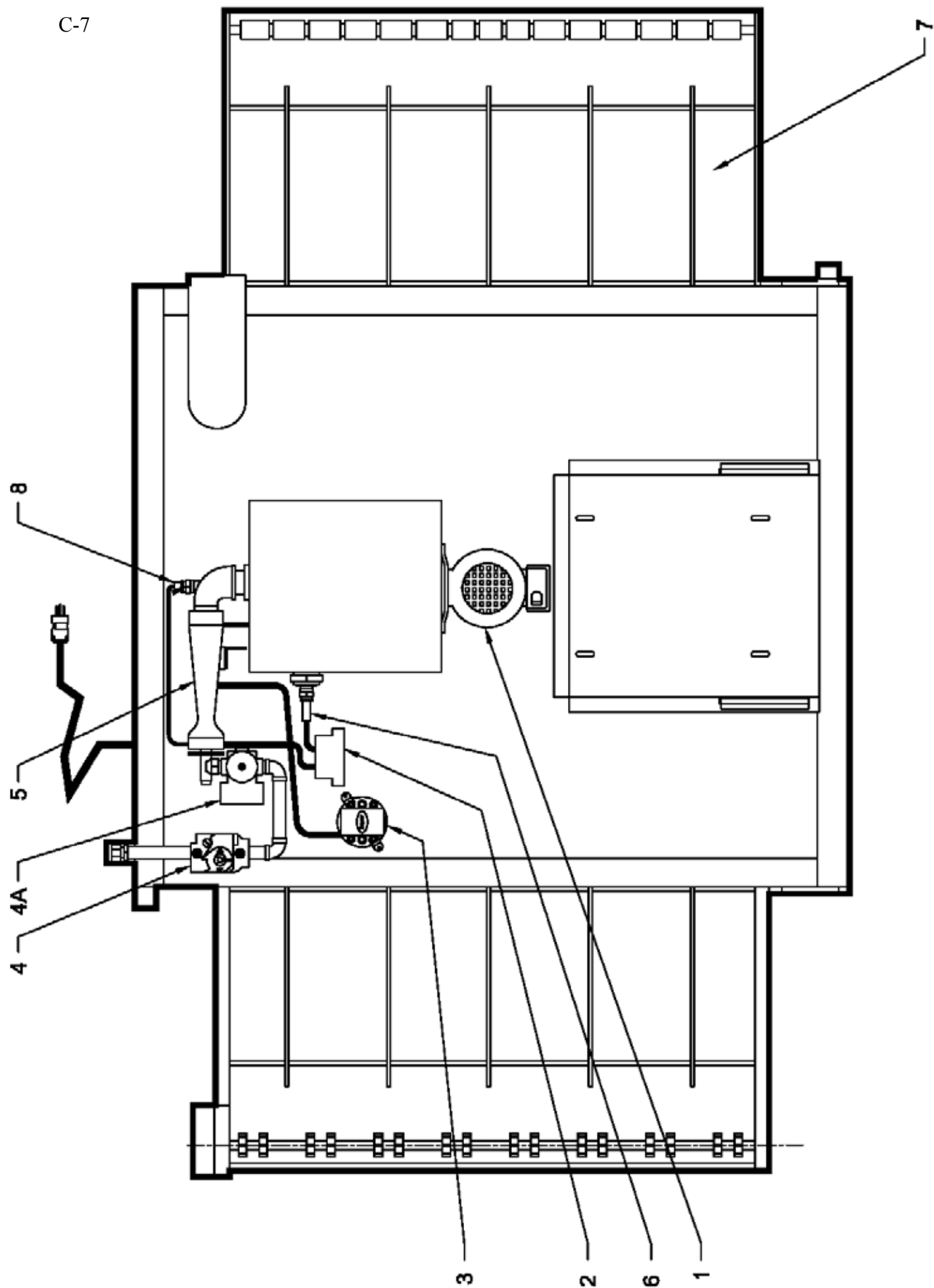
Item	Part #	Description	Description	Quant
1	5009300 9	SPROCKET CLUTCH ASSEMBLY	ASSEMBLAGE D'EMBRAYAGE COMPLET	1
2	ELM940	GEAR BOX MOTOR ELM940X (WITHOUT ELM961)	MOTEUR RÉDUCTEUR DE VITESSE ELM940X (SANS ELM961)	1
3	ELM961	PULSE GENERATOR DART PU-2E	GÉNÉRATEUR DE PULSATION DART PU-2E	1
4	ELB089	0.75A BREAKER	DISJONCTEUR 0.75A	1
5	ELI638	DPDT BLACK SWITCH 20A	INTERRUPTEUR DPDT NOIR 20A	1
6	GAC230	HONEYWELL CARBURATOR (NATURAL, EXCEPT TLO)	CARBURATEUR HONEYWELL (NATUREL, SAUF TLO)	1
7	GAC235	SOLENOID GAS VALVE 24V 50/60HZ	VALVE À GAZ SOLENOÏDE 24V 50/60HZ	1
8	GAD190	IGNITION ELECTRODE	ÉLECTRODE D'ALLUMAGE	1
9	GAM200	ATMOSPHERIC MIXER	MÉLANGEUR ATMOSPHERIQUE	1
10	GAD200	DETECTION ELECTRODE	ÉLECTRODE DE DÉTECTION	1
11	GAB500	ELECTRONIC CONTROL BOX FOR GAS OVEN (S87D)	BOÎTE DE CONTRÔLE ÉLEC. FOUR AU GAZ (S87D)	1
12	ELT507	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	THERMODISQUE 110°F	1
13	GAT100	TRANSFO. 120/25V 20VA	TRANSFO. 120/24V 20VA	1
14	ELT705	TRANSFO. 120/240 TO 12/24, 100VA	TRANSFO. 120/240 À 12/24, 100VA	1
15	ELT725	TRANSFORMER 120-240 > 120-240 250VA 50Hz	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 250VA 50Hz OUVERT	1
16	ELM800 M	MOTOR .75HP 1PH 115/208- 230V 60Hz/50Hz A.O. SMITH	MOTEUR .75HP 1PH 115/208- 230V 60Hz/50Hz A.O. SMITH	1
17	GAP300	PRESSURE SWITCH	INTERRUPTEUR À PRESSION	1
18	ELS940	BUZZER 24V	SONNERIE 24V	1
19	ELT620	THERMOSTAT BEZEL	PLAQUE DE THERMOSTAT	1
20	ELT681	THERMOSTAT KNOB 700°F	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	1
21	ELT680	THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT 700°F	1
22	ELM735	SOLID STATE TIMER ICM	MINUTERIE ICM	1
23	ELB073 A	ELECTRIC ATTACH	ATTACHE ÉLECTRIQUE	1
24	ELB073	TERMINAL BLOCK 30A	BLOC TERMINAL 30A	1
25	ELB073 B	INSULATING BARRIER	BARRIÈRE ISOLANTE	1
26	ELM760	COOLING FAN 120V	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120V	1
27	ELM729	11 PIN RELAY BASE (FOR TIMER)	BASE DE RELAIS 11 PINS (POUR MINUTERIE)	1
28	ELM720	MULTI-FONCTION TIMER 11 PIN 100-240VAC	MINUTERIE MULTI-FONCTION 11 PIN 100-240VAC	1
29	ELO125	OVERLOAD BASE RELAY TELE.	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉ.	1
30	ELO100	OVERLOAD 7 TO 10A	RELAIS DE SURCHARGE 7 À 10A	1
-	ELO098	OVERLOAD 2.5 TO 4A	RELAIS DE SURCHARGE 2.5 À 4A	1
31	ELC912	TELE. CONTACTOR (COIL 120V) 25A 2HP	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 120V) 25A 2HP	1



Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM961	PULSE GENERATOR, DART	1
2	ELM940	CONVEYOR MOTOR GEARBOX	1
3	ELM760	COOLING FAN 120VOLTS	3
4	ELB089	.75 AMP BREAKER	1
5	ELB096	5A BREAKER	1
6	ELM960	CONVEYOR CONTROL MOTOR DART	1
7	ELT515	ELECTRONIC THERMOSTAT	1
8	ELI402	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
AND	ELI406	BASE WITH 1NO	2
AND	ELI556	ON - OFF PLATE	1
9	ELL410	RED LED BASE 24V WITH 1NC	1
AND	ELL411	RED PUSH BUTTON ILLUMINATES LED	1
10	QUF100	FILTER	2
11	50093010	SPROCKET CLUTCH ASSEMBLY	1

Item	Num. Pièce	Description	Quantité
1	ELM961	GENERATEUR DE PULSATION DART	1
2	ELM940	MOTEUR/REDUCTEUR DE VITESSE CONVOYEUR	1
3	ELM760	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120 VOLTS	3
4	ELB089	DISJONCTEUR .75 AMPÈRE	1
5	ELB096	DISJONCTEUR 5 Amps.	1
6	ELM960	CONTROLE MOTEUR CONVOYEUR DART	1
7	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1
8	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
ET	ELI406	BASE AVEC 1NO	2
ET	ELI556	PLAQUE MARCHE - ARRÊT	1
9	ELL410	BASE LED 24V ROUGE AVEC 1NC	1
ET	ELL411	BOUTON POUSSOIR ROUGE ILLUMINÉ LED)	1
10	QUF100	FILTRE	2
11	50093010	PIGNON A EMBRAYAGE DE SÉCURITÉ	1

C-7



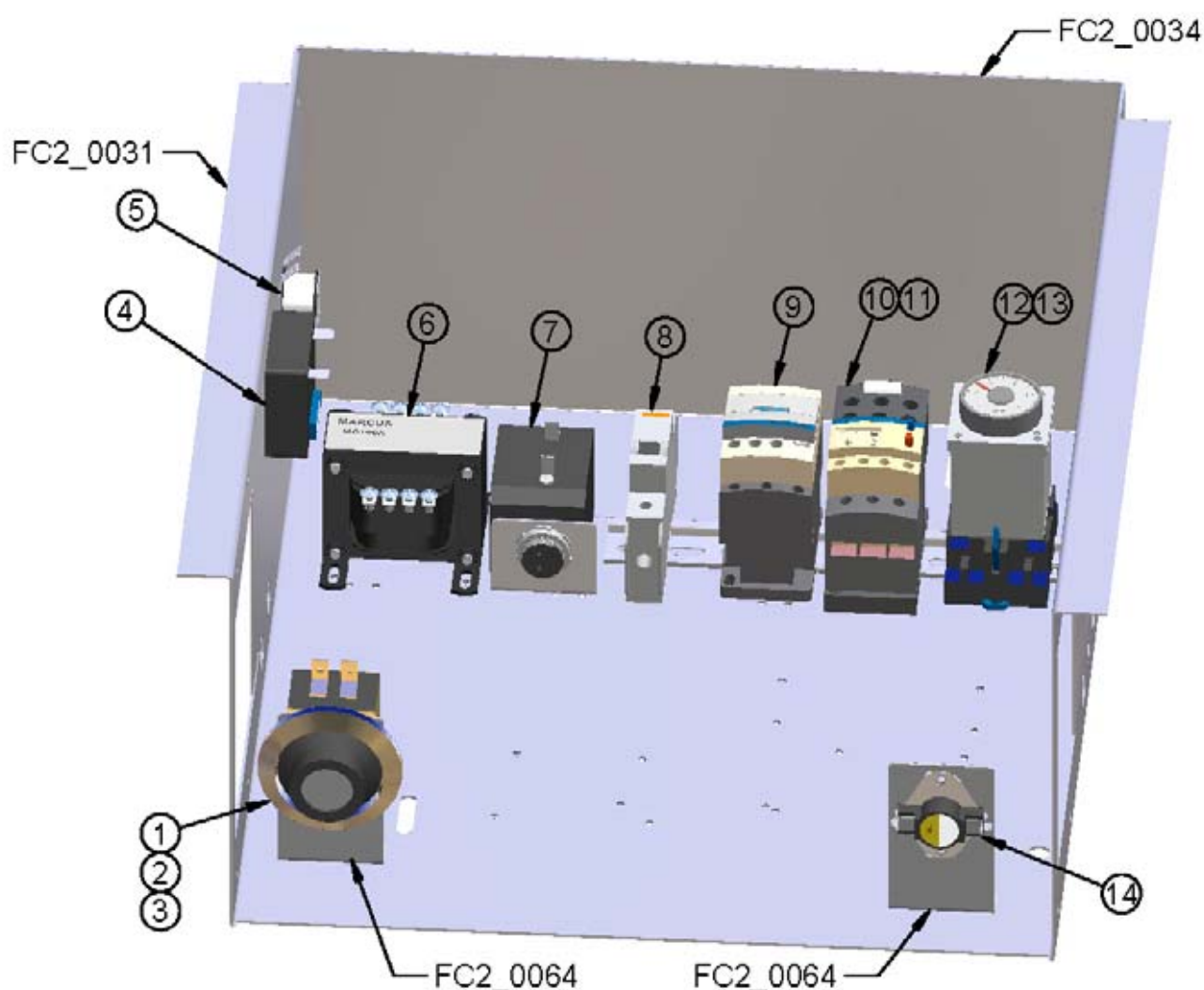
FC2G-P

FC2G

Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM800ML	MOTOR 1 PH. 3/4 HP. 6 1/4 INCHES SHAFT.	1
2	GAB500	ELECTRONIC CONTROL (HONEYWELL S87D)	1
OR	GAB505	ELECTRONIC CONTROL (FENWAL)	1
3	GAP300	PRESSURE SWITCH DWYER	1
4	GAC230	HONEYWELL GAS VALVE #VR8205A2800	1
AND	GAC241N	NATURAL GAS PRESSURE REGULATOR	1
OR	GAC241P	PROPANE GAS PRESSURE REGULATOR	1
4A	GAC235	SOLENOID VALVE 24VAC	1
5	GAM200	ATMOSPHERIC MIXER	1
6	GAD200	FLAME DETECTION ROD	1
7	QUC910	CONVEYOR CHAIN 36" WIDE	1
8	P120SFCG	PAN 120V 1PH (SEE 120V SIMP. FC-2-G)	1
OR		(PAN 220V 1Ph (SEE 220V SIMP. FC-2-G))	
9	GAD190	IGNITION ROD	1

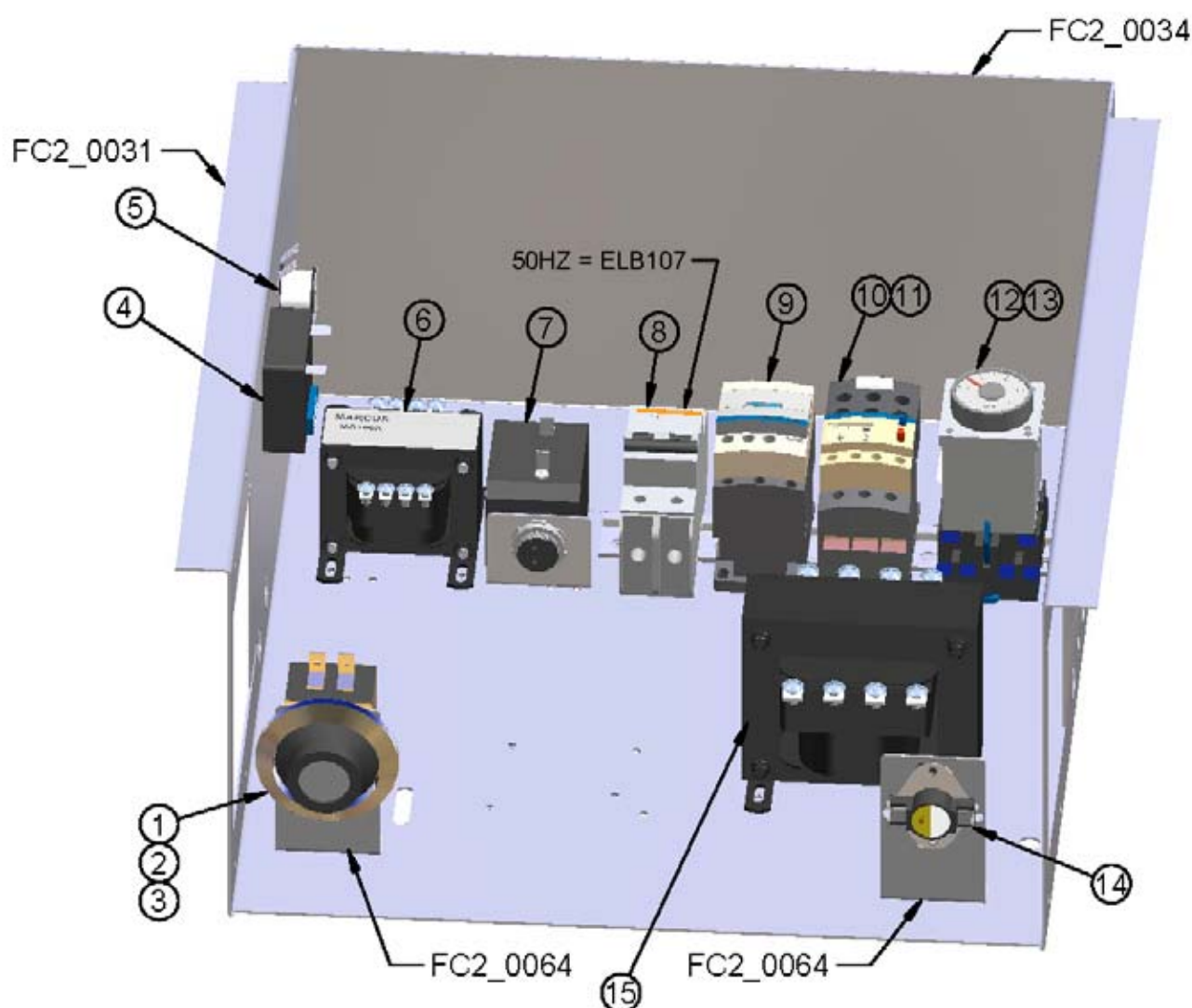
Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	ELM961	GENERATEUR DE PULSATION DART	1
2	ELM940	MOTEUR/REDUCTEUR DE VITESSE CONVOYEUR	1
3	ELM760	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120 VOLTS	3
4	ELB089	DISJONCTEUR .75 AMPÈRE	1
5	ELB096	DISJONCTEUR 5 Amps.	1
6	ELM960	CONTROLE MOTEUR CONVOYEUR DART	1
7	ELT515	THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE	1
8	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	1
ET	ELI406	BASE AVEC INO	2
ET	ELI556	PLAQUE MARCHE - ARRÊT	1
9	ELL410	BASE LED 24V ROUGE AVEC INC	1
ET	ELL411	BOUTON POUSSOIR ROUGE ILLUMINÉ LED)	1
10	QUF100	FILTRE	2
11	50093010	PIGNON A EMBRAYAGE DE SÉCURITÉ	1

PELE0004
FC2G 1PH 120V 60HZ

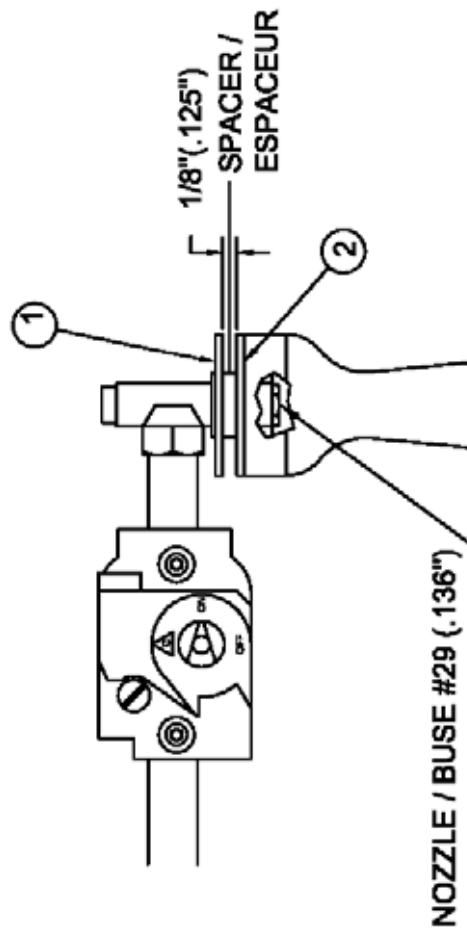


N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	THERMOSTAT BEZEL	1
2	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
3	ELT680	THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT 700°F	1
4	ELM735	MINUTERIE ICM	SOLID STATE TIMER ICM	1
5	ELS940	SONNERIE 24V	BUZZER 24V	1
6	ELT705	TRANSFORMATEUR 120/240 À 12/24, 100VA	TRANSFORMER 120/240 TO 12/24, 100VA	1
7	GAT100	TRANSFORMATEUR 120/24V 20VA	TRANSFORMER 120/25V 20VA	1
8	ELB107	DISJONCTEUR 1P 15A	BREAKER 1P 15A	1
9	ELC912	CONTACTEUR TÉLÉ. (BOB. 120V) 25A 2HP	TELE. CONTACTOR (COIL 120V) 25A 2HP	1
10	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÉLÉ.	OVERLOAD BASE RELAY TELE.	1
11	ELO100	RELAIS DE SURCHARGE 7 À 10A	OVERLOAD 7 TO 10A	1
12	ELM720	MINUTERIE MULTI-FONCTION 11 PIN 100-240VAC	MULTI-FONCTION TIMER 11 PIN 100-240VAC	1
13	ELM729	BASE DE RELAIS 11 PINS (POUR MINUTERIE)	11 PIN RELAY BASE (FOR TIMER)	1
14	ELT507	THERMODISQUE 110°F	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	1

PELE0088
FC2G 1PH 220V 60HZ



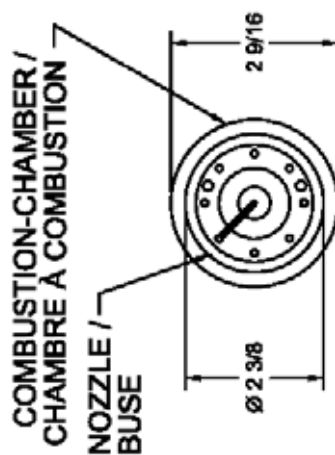
N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ELT620	PLAQUE DE THERMOSTAT	THERMOSTAT BEZEL	1
2	ELT681	BOUTON DE THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
3	ELT680	THERMOSTAT 700°F	THERMOSTAT 700°F	1
4	ELM735	MINUTERIE ICM	SOLID STATE TIMER ICM	1
5	ELS940	SONNERIE 24V	BUZZER 24V	1
6	ELT705	TRANSFORMATEUR 120/240 À 12/24, 100VA	TRANSFORMER 120/240 TO 12/24, 100VA	1
7	GAT100	TRANSFORMATEUR 120/24V 20VA	TRANSFORMER 120/25V 20VA	1
8	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
9	ELC912	CONTACTEUR TÊLÉ. (BOB. 120V) 25A 2HP	TELE. CONTACTOR (COIL 120V) 25A 2HP	1
10	ELO125	BASE RELAIS DE SURCHARGE TÊLÉ.	OVERLOAD BASE RELAY TELE.	1
11	ELO100	RELAIS DE SURCHARGE 7 À 10A	OVERLOAD 7 TO 10A	1
12	ELM720	MINUTERIE MULTI-FONCTION 11 PIN 100-240VAC	MULTI-FONCTION TIMER 11 PIN 100-240VAC	1
13	ELM729	BASE DE RELAIS 11 PINS (POUR MINUTERIE)	11 PIN RELAY BASE (FOR TIMER)	1
14	ELT507	THERMODISQUE 110°F	HIGH LIMIT SWITCH 110°F	1
15	ELT725	TRANSFORMATEUR 120-240 > 120-240 250VA 50Hz OUVERT	TRANSFORMER 120-240 > 120-240 250VA 50Hz	1



PIECE #1

THICKNESS: 3/32
ÉPAISSEUR

PIECE #2

THICKNESS: 1/8
ÉPAISSEUR

SUPPLY PRES. / PRES. D'ALIMENTATION: 7" W.C. (20/25Mbar)

MANIFOLD PRES. / PRES. D'ADMISSION: 3.5" W.C. (8.75Mbar)

IGNITION WIRE / FIL D'IGNITION: 25"

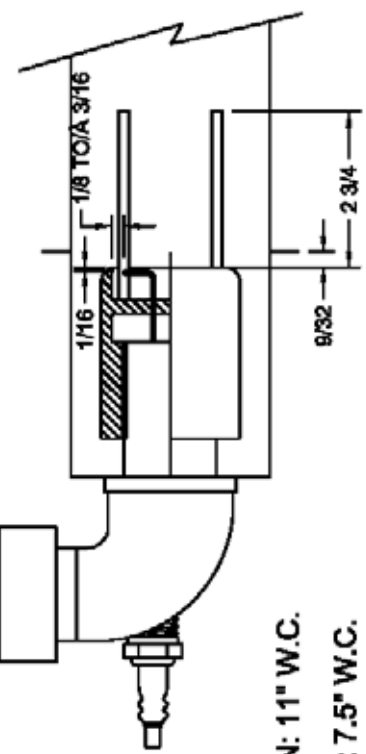
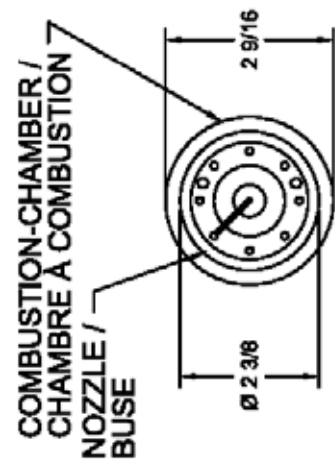
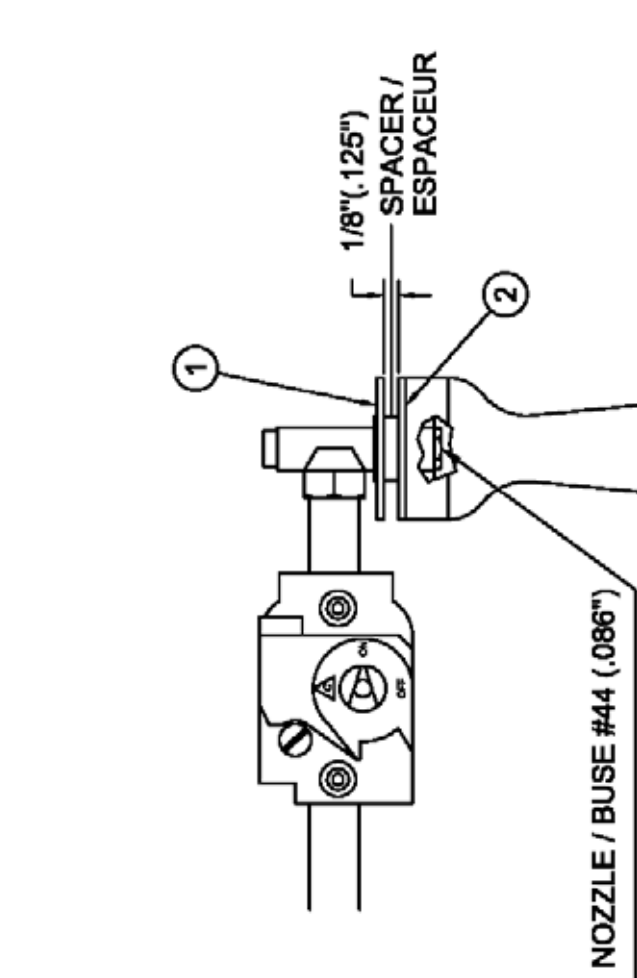
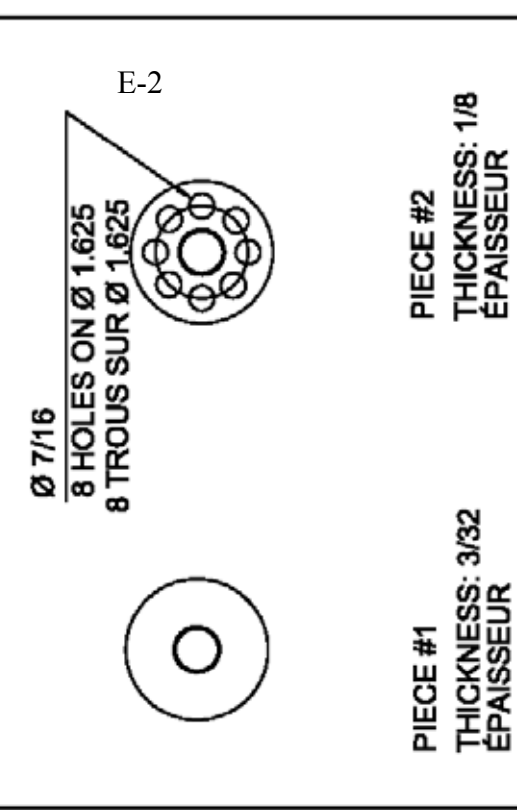
DETECTION WIRE / FIL DE DETECTION: 20"

HIGH LIMIT / HAUTE LIMITE: 700°F LOCKED / BARRÉ: 645°F

THERMOSTAT: OMRON E5CS-X

BTU: 52 000

BURNER ADJUSTMENT
AJUSTEMENT BRÛLEUR
FC18G NAT.



SUPPLY PRES. / PRES. D'ALIMENTATION: 11" W.C.
MANIFOLD PRES. / PRES. D'ADMISSION: 7.5" W.C.
IGNITION WIRE / FIL D'IGNITION: 25"

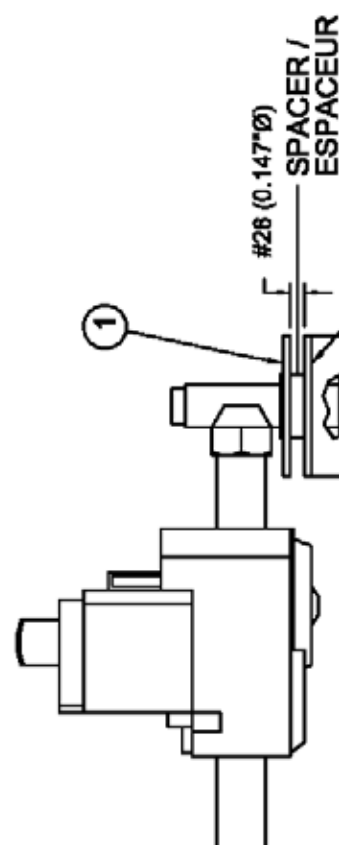
DETECTION WIRE / FIL DE DETECTION: 20"

HIGH LIMIT / HAUTE LIMITE: 700°F LOCKED / BARRÉ: 645°F

THERMOSTAT: OMRON E5CS-X

BTU: 52 000

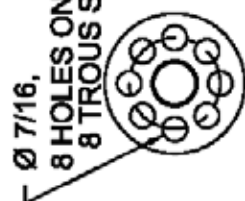
BURNER ADJUSTMENT
AJUSTEMENT BRÛLEUR
FC18G PROPANE



NOZZLE / BUSE #9 (.196")

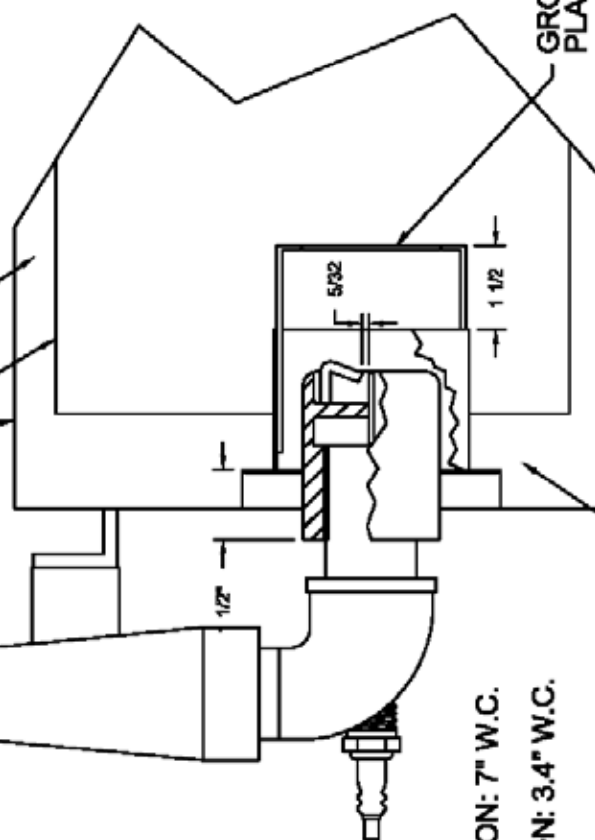
PIECE #1
THICKNESS: 3/32
ÉPAISSEUR

PIECE #2
THICKNESS: 1/8
ÉPAISSEUR



Ø 7/16,
8 HOLES ON Ø1.625
8 TROUS SUR Ø1.625

COMBUSTION-CHAMBER /
CHAMBRE À COMBUSTION
INSULATION /
ISOLATION



SUPPLY PRES. / PRES. D'ALIMENTATION: 7" W.C.

MANIFOLD PRES. / PRES. D'ADMISSION: 3.4" W.C.

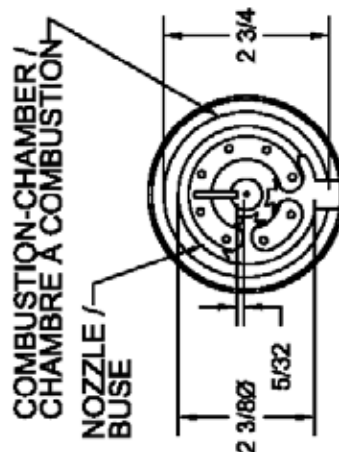
IGNITION WIRE / FIL D'IGNITION: 22"

DETECTION WIRE / FIL DE DETECTION: 12"

HIGH LIMIT / HAUTE LIMITE: 700°F LOCKED / BARRÉ: 645°F

THERMOSTAT: OMRON E5CS-X

BTU: 115 000



COMBUSTION-CHAMBER /
CHAMBRE À COMBUSTION

NOZZLE /
BUSE



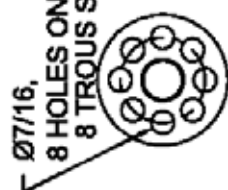
GROUND PLATE /
PLAQUE DE MISE À LA TERRE

PROTECTOR FOR MINERAL WOOL /
PROTECTEUR DE LAINE

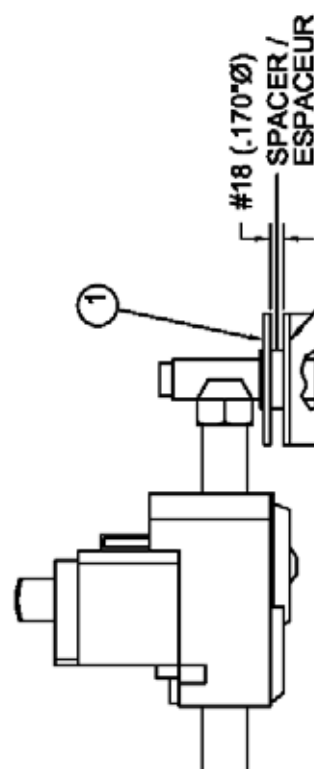
**BURNER ADJUSTMENT
AJUSTEMENT DU BRÛLEUR
FC2G NATURAL GAS**



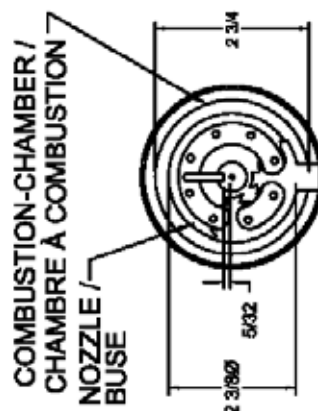
PIECE #1

THICKNESS: 3/32
ÉPAISSEUR

PIECE #2

THICKNESS: 1/8
ÉPAISSEUR#18 (.170"Ø)
SPACER /
ESPACEURCOMBUSTION-CHAMBER /
CHAMBRE À COMBUSTION
INSULATION /
ISOLATION

NOZZLE / BUSE #30 (.1285")

COMBUSTION-CHAMBER /
CHAMBRE À COMBUSTION
NOZZLE /
BUSE

2 3/8" 5/32" 2 3/4"

GROUND PLATE /
PLAQUE DE MISE À LA TERREPROTECTOR FOR MINERAL WOOL /
PROTECTEUR DE LAINE

SUPPLY PRES. / PRES. D'ALIMENTATION: 11-20" W.C. (28/50Mbar)

MANIFOLD PRES. / PRES. D'ADMISSION: 7.5" W.C. (18.75Mbar)

IGNITION WIRE / FIL D'IGNITION: 22"

DETECTION WIRE / FIL DE DETECTION: 12"

HIGH LIMIT / HAUTE LIMITE: 700°F LOCKED / BARRÉ: 645°F

THERMOSTAT: OMRON E5CS-X

BTU: 120 000

BURNER ADJUSTMENT AJUSTEMENT BRÛLEUR FC2G PROPANE GAS

LIMITED WARRANTY

(Continental United States Of America And Canada Only)

Doyon Equipment Inc. guarantees to the original purchaser only that its product are free of defects in material and workmanship, under normal use.

This warranty does not cover any light bulbs, thermostat calibration or defects due to or resulting from handling, abuse, misuse, nor shall it extend to any unit from which the serial number has been removed or altered, or modifications made by unauthorised service personnel or damage by flood, fire or other acts of God. Nor will this warranty apply as regards to the immersion element damaged by hard water.

The extent of the manufacturer's obligation under this warranty shall be limited to the replacement or repair of defective parts within the warranty period. The decision of the acceptance of the warranty will be made by Doyon Equipment service department, which decision will be final.

The purchaser is responsible for having the equipment properly installed, operated under normal conditions with proper supervision and to perform periodic preventive maintenance.

If any parts are proven defective during the period of one year from date of purchase, Doyon Equipment Inc. hereby guarantees to replace, without charge, F.O.B. Linière, Quebec, Canada, such part or parts.

Doyon Equipment Inc will pay the reasonable labour charges in connection with the replacement parts occurring within one year from purchase date. Travel over 50 miles, holiday or overtime charges are not covered. After one year from purchase date, all labour and transportation charges in connection with replacement parts will be the purchaser's responsibility.

Doyon Equipment Inc. does hereby exclude and shall not be liable to purchaser for any consequential or incidental damages including, but not limited to, damages to property, damages for loss of use, loss of time, loss of profits or income, resulting from any breach or warranty.

In no case, shall this warranty apply outside Canada and continental United States unless the purchaser has a written agreement from Doyon Equipment Inc.

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.